



Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un Pomerol poco conosciuto

Beschreibung:

Da un piccolo appezzamento vicino a Château L'Eglise-Clinet.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile, viola sul disco. Un bouquet concentrato di ciliegie selvatiche, more e legno nobile, con un secondo naso di praline al torrone, lamponi tostati e tabacco da pipa profumato. Al palato è potente, con una struttura setosa e un estratto carnoso, retrogusti freschi e tannini molto esigenti, questo vino grande e forte mostra i suoi veri colori. Finale complesso con marcati aromi di frutta nera, belle note di ribes nero e una sostenuta mineralità.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pomerol

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0485918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 93/100, Antonio Galloni 89/100, Neal Martin 89/100, Parker 87-89/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.