



Clos de la Vieille Église

Pomerol AOC

Un must, naturalmente

Beschreibung:

Per l'annata del 10° anniversario, Benoît Trocard ha tirato fuori il meglio del Clos de la Vieille Église.

Degustationsnotiz:

Porpora denso, rosso granato sul disco. Seducente bouquet di ribes nero appena colto, con un seducente retrogusto di viola e composta di prugne. Al palato è potente, con tannini di cacao morbidi e burrosi, estremamente vivaci. Il finale, leggermente aromatico, presenta sfumature di frutti di bosco con delicate note di pompelmo e soprattutto di spezie.

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2027-2045

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

Artikelnummer: 0485919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Neal Martin 89-91/100, Parker 89-91/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Da bere:	2027-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.