



Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un Pomerol poco conosciuto

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

I frutti di bosco neri caratterizzano il bouquet molto complesso, con note di legno esotico, pastiglie di cioccolato, liquirizia e tabacco brasiliano. Al palato è diretto, complesso, deciso e ben strutturato, con una struttura setosa, un estratto granuloso e un nucleo minerale. Ciliegie selvatiche e succo di prugnola nel finale concentrato, persistente e minerale.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2030-2045

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

Artikelnummer: 0485922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 91-93/100, Jeb Dunnock 91-93/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.