



Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Uno dei più grandi Pomerol

Descrizione:

Château L'Eglise-Clinet ha poco più di cinque ettari di vigneto. Il volume di produzione è quindi basso, ma la qualità dei vini è ogni anno una delle migliori della denominazione. L'elevata età media delle viti garantisce basse rese, mentre la selezione meticolosa al momento della raccolta e la vinificazione precisa producono un Pomerol intenso e ricco di aromi. un Pomerol intenso, corposo e potente, ma allo stesso tempo straordinariamente fine ed elegante - un perfetto connubio tra classico e moderno. Ricchezza aromatica e buona sostanza caratterizzano lo stile individuale di Noémie Durantou e del maestro di cantina Olivier Gautrat, così come vivacità, temperamento e freschezza.

Profilo aromatico:

Sensuale bouquet di ciliegie selvatiche, lamponi arrostiti ed erbe fresche, con note ammalianti di iris, pepe nero della Tasmania e grafite. Al palato è complesso, corposo, setoso, vivace ed equilibrato, con tannini maturi ed esigenti. Finale interminabile e concentrato con sfumature di bacche scure e spezie complesse del terroir, su un'elegante nota salata.

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.

Temperatura:

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero articolo: 0500617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 92-95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.