



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:

Porpora molto intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Denso bouquet di ciliegie nere appena colte, ribes nero e tartufi di cioccolato fondente. Al secondo naso, splendide note di violetta, lamponi tostati e mirtilli alpini. Sublime setosità e meravigliosa pienezza al palato, molto preciso e profondo, che mantiene sempre la sua identità, con tannini stretti e un corpo perfettamente formato. Questo gigante addormentato esplose nel finale concentrato, con aromi di ciliegia selvatica e dolci di ribes rosso, su una profonda mineralità e astringenza da cacao. WOW!

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

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2050

Numero articolo: 0500620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 98/100, Decanter 97/100, Jeb
Dunnuck 97+/100, Parker 97/100, WeinWisser
19,5/20, Score 19/20
Da bere: 2029-2050
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.