



Château La Conseillante

Pomerol AOC

Marielle paragona l'annata al 1985, ma ha ancora margini di miglioramento

Descrizione:

La famiglia Nicolas, attuale proprietaria, è attiva qui dal 1871. La tenuta fa parte della prima guardia di Pomerol, come dimostra l'illustre vicinato con L'Evangile o il fiore all'occhiello di Saint-Emilion, Cheval-Blanc. Le tenute di Pomerol sono piccole, ma il livello di qualità è mozzafiato, in particolare per il "Conseillante". Il terroir abituale, caratterizzato dall'argilla, presenta anche proporzioni di ghiaia e ferro - condizioni perfette per la coltivazione del Cabernet Franc, che a sua volta apporta un pizzico di spezia ed eleganza in più alla bocca setosa.

Profilo aromatico:

Porpora scuro, centro opaco, disco rubino tenue. Un ammaliante profumo di iris impreziosisce il denso bouquet con note di gelatina di mirtillo e tè freddo ai frutti di bosco, seguite da pastiglie di cioccolato, grafite e dolci di ribes rosso. Al palato è sottile e vivace, teso ma molto elegante, con estratto maturo, tannini di cacao e un corpo perfettamente strutturato. Finale concentrato e strutturato, con note di grafite e viole secche, su una delicata astringenza.

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: 2028-2048

Numero articolo: 0500821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Conseillante

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Antonio Galloni 95-97/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 95-97/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20
Da bere:	2028-2048
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.