



2017 Château l'Evangile

Pomerol AOC

Nota di degustazione:

Rubino granato scuro. Bouquet lussuoso di ciliegie e ribes rosso, con note di lamponi, lilla e tartufi di cioccolato. I tannini perfettamente levigati sostengono armoniosamente l'eleganza del palato morbido e dolce. I mirtili esplodono nel finale delicatamente astringente. Non credo che tutti riconosceranno questa delicatezza, che si rivolge ai veri intenditori di finezza! Perché il 100% di Merlot? "Il gelo ha decimato il Cabernet Franc alla fine di aprile e non c'è stata una seconda generazione", spiega il direttore Jean-Pascal Vazart.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Evangile
Valutazioni:	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0475117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2028-2050
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.