2017 Château l'Evangile

Pomerol AOC

Questo è per i veri intenditori di finezza

Descrizione del vino:
I terreni di alta qualità sono all'origine di questo grande Merlot di Château l'Évangile, caratterizzato da una naturale combinazione di frutto e finezza. La direttrice della tenuta Juliette Couderc descrive così l'influenza del terroir: \"L'equilibrio di un Évangile risiede nella complessa interazione tra la potente intensità aromatica del nostro terreno argilloso e la delicatezza del nostro terreno ghiaioso, che ci invita nell'elegante mondo di Pomerol.
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 mirtilli esplodono nel finale delicatamente astringente. Non credo che tutti riconosceranno questa delicatezza, che si rivolge ai veri intenditori di finezza! Perché un Merlot al 100%? \"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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Evangile
Valutazioni:	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20
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:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2028-2050
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch