



## 2017 Château Le Pin

Pomerol AOC

**Nota di degustazione:**

Un bouquet inebriante di amarena, tè Earl Grey freddo, timo e rosmarino essiccati, seguito da note di cardamomo, un accenno di maggiorana e un delicato tocco di violetta. Al palato è un vino denso e untuoso, con tannini sostenuti e leggermente farinosi, buona pienezza e un corpo potente. Note di territorio nel finale teso, esplosivo e interminabile, con aromi di pepe fresco di montagna e tapenade di olive nere.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Le Pin
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0517617

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Le Pin**

Pomerol AOC

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 13.0 %

**alcolica:**

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