



## 2018 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un Pomerol poco conosciuto

### Descrizione del vino:

Da un piccolo appezzamento vicino a Château L'Eglise-Clinet.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, viola sul disco. Un bouquet concentrato di ciliegie selvatiche, more e legno nobile, con un secondo naso di praline al torrone, lamponi tostati e tabacco da pipa profumato. Al palato è potente, con una struttura setosa e un estratto carnoso, retrogusti freschi e tannini molto esigenti, questo vino grande e forte mostra i suoi veri colori. Finale complesso con marcati aromi di frutta nera, belle note di ribes nero e una sostenuta mineralità.

### 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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Clos de la Vieille Eglise
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89/100, Neal Martin 89/100, Parker 87-89/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	2026-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0485918

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89/100, Neal Martin 89/100, Parker 87–89/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2026-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	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.