



2016 Château La Conseillante

Pomerol AOC

James Suckling: «the greatest Conseillante in modern times.»

Nota di degustazione:

Purpurgranat mit violetterm Rand. Komplexes, blaubeeriges Bouquet mit Brombeerblüten und Veilchen, dahinter Röstaromen und Heidelbeergelee. Am kräftigen Gaumen mit viel Souplesse, stützendem Tannin und cremig-seidiger Textur. Dann explodiert der Wein dank guter Rasse und mündet in ein unendlich langes Finale mit verführerischem Cassis und Schattenmorellensaft – Formidable!

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pomerol

Produttore:

Château Conseillante

Valutazioni:

James Suckling 99/100, Neal Martin 97/100, Parker 98/100, Antonio Galloni 95-98/100, Jeb Dunnuck 99/100

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2025–2048

Numero di articolo:

0500816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Conseillante

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Neal Martin 97/100, Parker 98/100, Antonio Galloni 95-98/100, Jeb Dunnuck 99/100
Maturità:	2025–2048
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.