



## 2018 Château l'Évangile

Pomerol AOC

**Nota di degustazione:**

22 hl/ha, 50% Grand Vin, 14,5% vol. Colore porpora denso con riflessi granati e violacei. Un bouquet delizioso e filigranato, con note di succo di marasca, rosmarino e mirtilli, seguite da torrone al cioccolato e accenni di malto nero. Al palato, l'Évangile è davvero sensuale e impetuoso, con la sua consistenza vellutata e setosa e i suoi tannini cremosi e già ben fusi. Sul finale lungo e persistente, il vino rivela la sua regale grandezza e il suo gigantesco potenziale. Un Évangile immenso, al pari del 2016, con un pizzico di precisione in più.

**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>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Évangile
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Neal Martin 92/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97+/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0475118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Neal Martin 92/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.