



## 2018 Château Pince

Pomerol AOC

Un grande Pomerol di un'annata molto ricercata

### Descrizione del vino:

Château Pince è una tenuta tradizionale di Pomerol gestita dalla famiglia Moreau da quattro generazioni. Il Grand Vin è diventato un best-seller in tempi record, mai visti prima! Inoltre, è un perfetto accompagnamento per qualsiasi pasto, in particolare per una costata di agnello o una buona bistecca.

### Nota di degustazione:

"Potrebbe essere il migliore di sempre", ha dichiarato James Suckling.

### 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 Pince
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0476618

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Plince

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2025-2040
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<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.