



## 2016 Château l'Évangile

Pomerol AOC

J. Suckling: "molto più fine e sofisticato del 2015".

### Nota di degustazione:

Porpora, saturo al centro con sfumature granato-violacee sul disco. Un bouquet molto complesso che ricorda le bacche nere, la viola e le erbe aromatiche. Non si rivela facilmente ma accenna a una grande profondità. Palato potente con una trama setosa e tannini leggermente farinosi che rivelano un'incredibile finezza. Toni di prugna e tabacco leggero, oltre a marasca e ribes rosso in retro-olfatto, completano questo elegante Évangile dall'enorme potenziale, che lo rende uno dei tre migliori Pomerol dell'anno!

### 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 99/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Falstaff 96–98/100, Jeb Dunnuck 98/100

<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2027-2047
<b>Numero di articolo:</b>	0475116

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

**Origine:** FR

**Valutazioni:** James Suckling 99/100, Parker 97/100,  
WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 96/100,  
Decanter 97/100, Falstaff 96–98/100, Jeb  
Dunnuck 98/100

**Maturità:** 2027-2047

**Gradazione**  
**alcolica:** 14.5 %

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