2017 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Uno dei più grandi Pomerol

Descrizione del vino:
Château L'Eglise-Clinet ha poco più di cinque ettari di vigneto. Il volume di produzione è quindi basso, ma la qualità dei vini è ogni anno una delle migliori della denominazione. L'elevata età media delle viti garantisce basse rese, mentre la selezione meticolosa al momento della raccolta e la vinificazione precisa producono un Pomerol intenso e ricco di aromi. un Pomerol intenso, corposo e potente, ma allo stesso tempo straordinariamente fine ed elegante - un perfetto connubio tra classico e moderno. Ricchezza aromatica e buona sostanza caratterizzano lo stile individuale di Noémie Durantou e del maestro di cantina Olivier Gautrat, così come vivacità, temperamento e freschezza.
Nota di degustazione:
Sensuale bouquet di ciliegie selvatiche, lamponi arrostiti ed erbe fresche, con note ammalianti di iris, pepe nero della Tasmania e grafite. Al palato è complesso, corposo, setoso, vivace ed equilibrato, con tannini maturi ed esigenti. Finale interminabile e concentrato con sfumature di bacche scure e spezie complesse del terroir, su un'elegante nota salata.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château l'Eglise Clinet
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 98/100, Score 19/20, Wine Spectator 92–95/100
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0500617

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Parker 98/100, Score 19/20, Wine Spectator 92–95/100
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch