



## 2009 Château Nénin

Pomerol AOC

Il miglior Château Nénin prodotto dalla giovane tenuta

**Descrizione del vino:**

Un'annata di punta del tesoro dello château, ora perfettamente matura per essere bevuta. La nuova stella del firmamento Pomerol, creata da Jean-Hubert Délon, proprietario anche del rinomato Château Léoville Las Cases a St-Julien. Le viti di Château Nénin prosperano sull'altopiano di Pomerol e beneficiano di una diversità di suolo unica, grazie alla superficie coltivata relativamente ampia.

**Nota di degustazione:**

Ricco colore viola-granato, denso al centro, con riflessi viola all'esterno. Bouquet di prugna secca con un accenno di chiodi di garofano e ciliegie nere. Palato corposo, che mostra ancora una volta le ciliegie nell'estratto. Un Pomerol compatto, muscoloso ed esigente, di razza e potenza.

**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 Nénin
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0398909

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Nénin

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi 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.