



2019 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un must, naturalmente

Descrizione del vino:

Per l'annata del 10° anniversario, Benoît Trocard ha tirato fuori il meglio del Clos de la Vieille Église.

Nota di degustazione:

Porpora denso, rosso granato sul disco. Seducente bouquet di ribes nero appena colto, con un seducente retrogusto di viola e composta di prugne. Al palato è potente, con tannini di cacao morbidi e burrosi, estremamente vivaci. Il finale, leggermente aromatico, presenta sfumature di frutti di bosco con delicate note di pompelmo e, soprattutto, di spezie.

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.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Clos de la Vieille Eglise
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2027-2045
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0485919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Neal Martin 89–91/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Maturità:	2027-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.