



2019 Château Pince

Pomerol AOC

Un grande Pomerol di un'annata molto ricercata

Descrizione del vino:

Château Pince è una tenuta tradizionale che appartiene alla famiglia Moreau da quattro generazioni. Il suo consulente è nientemeno che Christian Moueix. Il suo grande vino è diventato un best-seller in tempi record. Un compagno ideale per le specialità gastronomiche francesi come l'entrecôte, il cosciotto d'agnello, l'anatra confit e i formaggi a pasta dura.

Nota di degustazione:

Rosso porpora, saturo al centro. Bouquet di magnifica mineralità, con note di bacche blu, cuoio leggero e rosmarino fresco. Palato potente, impetuoso, nervoso, con tannini sostenuti e un estratto opulentemente maturo. Questo gigante di Pomerol mostra i muscoli ed esplose nel finale concentrato con note di ciliegie selvatiche ed erbe fresche, su un'elegante astringenza.

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 Pince

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2026-2044

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Numero di articolo:

0476619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Neal Martin 90–92/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità:	2026-2044
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
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.