



2020 Château Pince

Pomerol AOC

Il grande Pomerol

Descrizione del vino:

Château Pince è una tenuta tradizionale di Pomerol gestita dalla famiglia Moreau da quattro generazioni. Il Grand Vin è diventato un best-seller in tempi record, mai visti prima! Inoltre, è un perfetto accompagnamento per qualsiasi pasto, in particolare per una costata di agnello o una buona bistecca.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile e disco lilla tenue. Un delicato profumo di violetta impreziosisce il complesso bouquet di mirtilli alpini e liquirizia, con sfumature minerali di tabacco brasiliano e pastille di ribes rosso. Il palato è concentrato, cremoso e meravigliosamente corposo, con un'armonia elegante e tannini stretti. Opulenza di bacche blu e nere, grafite e delicata astringenza nel finale concentrato.

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:

Château Pince

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100, Jeb Dunnuck 90/100

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2028-2048

Numero di articolo:

0476620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 90/100, Jeb Dunnuck 90/100
Maturità:	2028-2048
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.