2020 Château l'Evangile

Pomerol AOC

Questo è per i veri intenditori di finezza

Descrizione del vino:
I terreni di alta qualità sono all'origine di questo grande Merlot di Château l'Évangile, caratterizzato da una naturale combinazione di frutto e finezza. La direttrice della tenuta Juliette Couderc descrive così l'influenza del terroir: \"L'equilibrio di un Évangile risiede nella complessa interazione tra la potente intensità aromatica del nostro terreno argilloso e la delicatezza del nostro terreno ghiaioso, che ci invita nell'elegante mondo di Pomerol.
Nota di degustazione:
Porpora intenso, centro opaco e disco rubino tenue. Magnifiche note di cioccolato in polvere, viola tenera e liquirizia, seguite da sentori di ribes nero e minerali. Lungo e sublimemente setoso al palato, lineare e perfettamente strutturato, un atleta di prima classe. Il finale concentrato è un'esplosione di bacche blu e nere, con note di terroir e un'astringenza regale.
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 Evangile
Valutazioni:	WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2029-2055
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0475120

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'Evangile

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2029-2055
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