



## 2020 Château l'Évangile

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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Évangile
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95/100

<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2029-2055
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0475120

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Maturità:</b>	2029-2055
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	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.