



## 2021 Château La Conseillante

Pomerol AOC

Marielle paragona l'annata al 1985, ma ha ancora margini di miglioramento

### Nota di degustazione:

Porpora scuro, centro opaco, disco rubino tenue. Un ammaliante profumo di iris impreziosisce il denso bouquet con note di gelatina di mirtillo e tè freddo ai frutti di bosco, seguite da pastiglie di cioccolato, grafite e dolci di ribes rosso. Al palato è sottile e vivace, teso ma molto elegante, con estratto maturo, tannini di cacao e un corpo perfettamente strutturato. Finale concentrato e strutturato, con note di grafite e violette secche, su una delicata 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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Conseillante
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 95–97/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2048
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	0500821

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château La Conseillante

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–97/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 95–97/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Maturità:</b>	2028-2048
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.