



2022 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un Pomerol poco conosciuto

Descrizione del vino:

Da un piccolo appezzamento vicino a Château L'Eglise-Clinet.

Nota di degustazione:

I frutti di bosco neri caratterizzano il bouquet molto complesso, con note di legno esotico, pastiglie di cioccolato, liquirizia e tabacco brasiliano. Al palato è diretto, complesso, deciso e ben strutturato, con una trama setosa, un estratto granuloso e un nucleo minerale. Ciliegie selvatiche e succo di prugnola nel finale concentrato, persistente e minerale.

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:	Clos de la Vieille Eglise
Valutazioni:	Parker 91–93/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, WeinWisser 18.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Maturità:	2030-2045
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0485922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 91–93/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Maturità:	2030-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.