



2022 Château Nénin

Pomerol AOC

Uno dei migliori della categoria quest'anno

Descrizione del vino:

La nuova stella del firmamento Pomerol, prodotta da Jean-Hubert Delon che, oltre a Château Nénin, possiede anche Château Léoville Las Cases a St-Julien. Le uve della tenuta sono coltivate sull'altopiano di Pomerol. È soprattutto la diversità dei terreni a conferire al vino il suo carattere unico.

Nota di degustazione:

Un seducente bouquet di mirtilli freschi, con ammalianti note di iris, lillà secco, grafite e gelatina di sambuco. Al palato è sublime, con una consistenza setosa, un estratto leggermente granuloso, tannini stretti e un corpo solido e lineare. Il finale concentrato e persistente rivela aromi di amarena e dragoncello, oltre a un'astringenza farinosa. Quest'anno è tra i migliori della sua categoria.

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 Nénin
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Maturità:	2029-2052
Varietà d'uva:	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0398922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
Maturità:	2029-2052
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	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.