



## 2022 Château Pince

Pomerol AOC

Un grande Pomerol di un'annata molto ricercata

**Descrizione del vino:**

Château Pince è una tenuta tradizionale di Pomerol gestita dalla famiglia Moreau da quattro generazioni. Il Grand Vin è diventato un best-seller in tempi record, mai visti prima! Inoltre, è un perfetto accompagnamento per qualsiasi pasto, in particolare per una costata di agnello o una buona bistecca.

**Nota di degustazione:**

Bouquet complesso con note di bacche nere, legno nobile, tabacco brasiliano e grafite. Al palato è ricco e morbido, con estratto pepato e corpo compatto. Delicata astringenza nel finale concentrato di ciliegia selvatica e prugna.

**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 Pince

**Valutazioni:**

Falstaff 95/100, James Suckling 93–94/100, WeinWisser 17.5/20

**Maturità:**

2029-2042

**Numero di articolo:**

0476622

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Pince**

Pomerol AOC

**Origine:** FR

**Valutazioni:** Falstaff 95/100, James Suckling 93–94/100,  
WeinWisser 17.5/20

**Maturità:** 2029-2042

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.