



2015 Château l'Evangile

Pomerol AOC

Un Pomerol sensuale, che ricorda l'annata 1998

Nota di degustazione:

Porpora intenso, saturo al centro, con riflessi granati sul disco. Bellissime sfumature di malto nel bouquet, segnato da more e cioccolato fondente. Il palato è rotondo, con un'opulenza raramente riscontrabile in una degustazione in botte di Evangile: tutto è giusto e armonioso, con la grande sensualità di un Pomerol. Per il maestro di cantina Pascal Vazart, questa annata può essere paragonata al fenomenale 1998.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Evangile
Valutazioni:	Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 94/100, René Gabriel 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0475115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 94/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.