



2015 Château Pince

Pomerol AOC

Un Pomerol 2015 di cui James Suckling è entusiasta

Descrizione del vino:

Château Pince appartiene alla famiglia Moreau da quattro generazioni. Il consulente della tenuta è nientemeno che Christian Moueix. Questo grande vino è diventato rapidamente il beniamino della nostra clientela ed è sempre rapidamente esaurito.

Nota di degustazione:

Granato intenso con riflessi luminosi. Un bouquet goloso di frutti di bosco maturi e succo di mirtillo, seguito da tabacco dominicano e liquore di ciliegia. Il palato è regalmente pieno, sottolineato da tannini perfettamente amalgamati. Il lungo finale è un perfetto equilibrio tra potenza e finezza, con aromi di marasca e dragoncello impreziositi da fini tocchi di tabacco e noce. Un Pomerol magnifico in un'annata magnifica e piena di potenziale.

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 Pince
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0476615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	72% Merlot, 28% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.