



2024 Château Pince

Pomerol AOC

Un piacere da Pomerol

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, si abbina meravigliosamente a qualsiasi pasto, in particolare a una costoletta d'agnello o a una buona bistecca.

Nota di degustazione:

Bouquet complesso di mirtillo, lavanda e violetta, con note di tabacco biondo e un accenno di grafite. Palato compatto e vivace, consistenza leggermente friabile, nucleo minerale e corpo snello. Astringenza farinosa nel finale con note di buccia di ciliegia e foglia di tabacco.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Pince
Valutazioni:	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Maturità:	2029-2044
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0476624

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Pince

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2029-2044
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.