



2017 Château l'Évangile

Pomerol AOC

C'est pour les vrais buveurs de finesse

Description:

Les sols de qualité sont la source de ce grand merlot du Château l'Évangile, qui se caractérise par une combinaison naturelle de fruit et de finesse. La directrice du domaine, Juliette Couderc, décrit ainsi l'influence du terroir: «L'équilibre d'un Évangile réside dans l'interaction complexe entre la puissante intensité aromatique de notre sol argileux et la délicatesse de notre sol de graviers, qui nous invite dans le monde élégant de Pomerol».

Note de dégustation:

Rubis-grenat foncé. Bouquet gourmand de cerise et de groseilles rouges, sur des arrière notes de framboises, de lilas et de truffes au chocolat. Les tannins parfaitement polis soutiennent harmonieusement l'élégance de la bouche onctueuse et sucrée. Explosion de myrtilles dans la finale délicatement astringente. Je ne pense pas que tout le monde saura reconnaître cette délicatesse qui s'adresse aux vrais amateurs de finesse ! Pourquoi un 100% Merlot ? « Le gel a décimé le Cabernet Franc à la fin du mois d'avril et il n'y a pas eu de deuxième génération », explique le directeur, Jean-Pascal Vazart.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château Evangile
Notation(s):	Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2028–2050
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0475117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2028–2050
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.