



2009 Château Nénin

Pomerol AOC

Le meilleur Château Nénin produit par le jeune domaine

Description:

La nouvelle star au firmament du Pomerol, produit par Jean-Hubert Delon qui, outre le Château Nénin, possède également le Château Léoville Las Cases à St-Julien. Les raisins du domaine sont cultivés sur le plateau de Pomerol. C'est la diversité de ses sols, notamment, qui confère au vin son caractère unique.

Note de dégustation:

Grenat pourpre intense, dense au centre, reflets violets sur le disque. Les pruneaux marquent le bouquet aux notes de clous de girofle et de cerises noires. Bouche riche et volumineuse avec à nouveau des cerises. Un Pomerol racé, compact, musclé, exigeant avec de la puissance.

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 Nénin

Notation(s):

James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100

Elevage:

14 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Référence:

0398909

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Nénin

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
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.