



2021 Château Pince

Pomerol AOC

Le grand Pomerol

Description:

Le Château Pince est un domaine artisanal de Pomerol dirigé par la famille Moreau depuis quatre générations. Le Grand Vin s'est hissé au rang de best-seller en un temps record, du jamais vu auparavant! De plus, il accompagne à merveille les repas, avant tout un carré d'agneau ou un bon steak.

Note de dégustation:

Les baies rouges dominent le bouquet chaleureux de petits fruits des bois, de thé froid de cynorrhodon et de réglisse. Bouche élégante et souple, racée et en retenue, avec un extrait légèrement sableux et un corps élancé. Finale serrée, d'une astringence légèrement granuleuse, aux délicats arômes de cerise rouge et d'estragon. Ne réussit pas (tout à fait) à répéter le très bon résultat de l'année dernière.

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 Pince
Notation(s):	Score 18/20
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2026–2046
Cépage(s):	
Référence:	0476621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	
Apogée:	2026–2046
Vol. alcool:	15.0 %
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.