



## 2022 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un Pomerol encore peu connu

**Description:**

Issu d'une petite parcelle à proximité du Château L'Eglise-Clinet.

**Note de dégustation:**

Les petits fruits noirs marquent le bouquet d'une grande complexité, aux nuances de bois exotique, de pastilles de chocolat, de réglisse et de tabac du Brésil. Bouche droite, complexe, ferme et bien charpentée, avec une texture soyeuse, un extrait granuleux et un noyau minéral. Cerises sauvages et jus de prunelle dans la finale concentrée, persistante et minérale.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Pomerol
<b>Producteur:</b>	Clos de la Vieille Eglise
<b>Notation(s):</b>	Parker 91–93/100, WeinWisser 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Cépage(s):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0485922

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Clos de la Vieille Eglise**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 91–93/100, WeinWisser 18.5/20, Jeb Dunnock 91–93/100
<b>Cépage(s):</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Service:</b>	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.