



2015 Château l'Évangile

Pomerol AOC

Un Pomerol tout en sensualité, rappelant le millésime 1998

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:

Pourpre profond, saturé au centre, lueurs grenat sur le disque. Belles nuances maltées dans le bouquet marqué par les mûres et le chocolat noir. Le palais est rond avec une opulence que l'on retrouve rarement dans une dégustation sur barrique d'Évangile, tout y est juste et harmonieux, avec la grande sensualité d'un Pomerol. Pour le maître de chais Pascal Vazart, ce millésime peut se comparer au phénoménal 1998.

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):	Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 94/100, René Gabriel 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Référence:	0475115

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 94/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s):	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2042
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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 déguster.