



## 2011 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Un des plus grands Pomerols

### Description:

Le Château L'Eglise-Clinet ne compte qu'un peu plus de cinq hectares de vignes. Le volume de production est donc faible, mais la qualité des vins est chaque année l'une des meilleures de l'appellation. L'âge moyen élevé des vignes assure de faibles rendements, la sélection minutieuse lors de la récolte et la vinification précise donnent naissance à un pomerol intense, plein et puissant, qui se présente en même temps avec une finesse et une élégance extraordinaires - le classique et le moderne sont ici parfaitement réunis. La richesse aromatique et la bonne substance caractérisent le style individuel de Noémie Durantou et du maître de chai Olivier Gautrat, tout comme la vivacité, le tempérament et la fraîcheur.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, lueurs grenat sur la frange. Nez tout en retenue, marqué par les petits fruits rouges, avec des notes agréables de tisane de verveine et de menthe. L'acidité soutient délicatement le palais très droit, au fruité imposant de cerises rouges, cassis, grains de grenade et framboises. Ce vin a en lui beaucoup de Bourguignon, des tannins légèrement farineux, voir un peu fermes, et les dispositions d'un vin qui aime se faire attendre pour donner le meilleur et qui peut donc se targuer d'un potentiel de garde de 30 bonnes années.

### 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>	Château L'Eglise Clinet
<b>Notation(s):</b>	Parker 95/100, Score 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0500611

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

Taille: A7 74x105

### Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 95/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<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.