



## 2018 Château l'Évangile

Pomerol AOC

Questo è per i veri intenditori di finezza

### Descrizione del vino:

I terreni di alta qualità sono all'origine di questo grande Merlot di Château l'Évangile, caratterizzato da una naturale combinazione di frutto e finezza. La direttrice della tenuta Juliette Couderc descrive così l'influenza del terroir: "L'equilibrio di un Évangile risiede nella complessa interazione tra la potente intensità aromatica del nostro terreno argilloso e la delicatezza del nostro terreno ghiaioso, che ci invita nell'elegante mondo di Pomerol.

### Nota di degustazione:

22 hl/ha, 50% Grand Vin, 14,5% vol. Colore porpora denso con riflessi granati e violacei. Un bouquet delizioso e filigranato, con note di succo di marasca, rosmarino e mirtillo, seguite da torrone al cioccolato e accenni di malto nero. Al palato, l'Évangile è davvero sensuale e impetuoso, con la sua consistenza vellutata e setosa e i suoi tannini cremosi e già ben fusi. Sul finale lungo e persistente, il vino rivela la sua regale grandezza e il suo gigantesco potenziale. Un Évangile immenso, al pari del 2016, con un pizzico di precisione in più.

### Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Pomerol

### Produttore:

Château Evangile

### Valutazioni:

James Suckling 98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Neal Martin 92/100, Parker 97-99/100, WeinWisser 19.5/20

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

2028-2050

### Varietà d'uva:

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0475118

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Neal Martin 92/100, Parker 97–99/100, WeinWisser 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.