



2018 Château Pince

Pomerol AOC

Un grande Pomerol di un'annata molto ricercata

Descrizione del vino:

Château Pince è una tenuta tradizionale di Pomerol gestita dalla famiglia Moreau da quattro generazioni. Il Grand Vin è diventato un best-seller in tempi record, mai visti prima! Inoltre, è un perfetto accompagnamento per qualsiasi pasto, in particolare per una costata di agnello o una buona bistecca.

Nota di degustazione:

"Potrebbe essere il migliore di sempre", ha dichiarato James Suckling.

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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Pince
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0476618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93–94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità:	2025-2040
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.