



2019 Château l'Evangile

Pomerol AOC

Un tour de force di Jean-Pascal Vazart

Descrizione del vino:

Questo grande Pomerol combina magnificamente finezza e fruttuosità, risultato innegabile del suo eccellente terroir.

Nota di degustazione:

Molti aromi e sapori di oliva nera, bacche schiacciate e terra umida. Corposo, ma lucido, con tannini molto fini e una consistenza vellutata. Lungo e strutturato, con frutta blu e pietra al palato. Anche un po' di salvia. Più equilibrato che in passato. Estremamente persistente al palato. - 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. 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:	Score 19/20, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 96-98/100, James Suckling 96/100
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0475119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château l'Evangile

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnuck 96–98/100, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2028-2050
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	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.