



## 2019 Château La Conseillante

Pomerol AOC

**Nota di degustazione:**

Granato porpora saturo, nero al centro. Un incantevole bouquet di mirtilli alpini, confettura di ciliegie e liquirizia. Al secondo naso, lavanda, praline di torrone e pastiglie di ribes nero. Al palato, il vino è cremoso, con tannini davvero levigati combinati con un carattere perfettamente solidale, che gli permette di mantenere la sua finezza. Nel finale, molto arioso e aromatico, è un lungo crescendo di more cotte, mineralità e mina, che termina con una bella astringenza.

**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 Conseillante

**Valutazioni:** James Suckling 99/100, Score 19/20, Neal Martin 97–99/100, Parker 99/100, WeinWisser 19+/20

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Maturità:** 2029-2050

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 0500819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château La Conseillante**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 99/100, Score 19/20, Neal Martin 97–99/100, Parker 99/100, WeinWisser 19+/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2029-2050
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.