



## 2019 Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Uno dei più grandi Pomerol

### Descrizione del vino:

Château L'Eglise-Clinet ha poco più di cinque ettari di vigneto. Il volume di produzione è quindi basso, ma la qualità dei vini è ogni anno una delle migliori della denominazione. L'elevata età media delle viti garantisce basse rese, mentre la selezione meticolosa al momento della vendemmia e la vinificazione precisa producono un Pomerol intenso e ricco di aromi. un Pomerol intenso, corposo e potente, ma allo stesso tempo straordinariamente fine ed elegante - un perfetto connubio tra classico e moderno. Ricchezza aromatica e buona sostanza caratterizzano lo stile individuale di Noémie Durantou e del maestro di cantina Olivier Gautrat, così come vivacità, temperamento e freschezza.

### Nota di degustazione:

Sensuale bouquet di ciliege selvatiche, lamponi arrostiti ed erbe fresche, con note ammalianti di iris, pepe nero della Tasmania e grafite. Al palato è complesso, corposo, setoso, vivace ed equilibrato, con tannini maturi ed esigenti. Finale interminabile e concentrato con sfumature di bacche scure e spezie complesse del terroir, su un'elegante nota salata.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château l'Eglise Clinet
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 100/100, Score 19/20, Parker 98+/100, WeinWisser 20/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2029-2058
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0500619

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 100/100, Score 19/20, Parker 98+/100, WeinWisser 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2029-2058
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<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.