



2020 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:

Porpora molto intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Denso bouquet di ciliegie nere appena colte, ribes nero e tartufi di cioccolato fondente. Al secondo naso, splendide note di violetta, lamponi tostati e mirtilli alpini. Sublime setosità e meravigliosa pienezza al palato, molto preciso e profondo, che mantiene sempre la sua identità, con tannini stretti e un corpo perfettamente formato. Questo gigante addormentato esplose nel finale concentrato, con aromi di ciliegia selvatica e dolci di ribes rosso, su una profonda mineralità e astringenza da cacao. WOW!

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 l'Eglise Clinet

Valutazioni: James Suckling 98/100, Score 19/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Parker 97/100

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: 2029-2050

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0500620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Parker 97/100
Varietà d'uva:	
Maturità:	2029-2050
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.