



2021 Château Pince

Pomerol AOC

Il grande Pomerol

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, si abbina meravigliosamente a qualsiasi pasto, in particolare a una costoletta d'agnello o a una buona bistecca.

Nota di degustazione:

I frutti rossi dominano il caldo bouquet di frutti di bosco, tè freddo alla rosa canina e liquirizia. Al palato è elegante e morbido, vivace e sobrio, con un estratto leggermente sabbioso e un corpo snello. Finale teso, con un'astringenza leggermente granulosa e delicati aromi di ciliegia rossa e dragoncello. Non riesce a ripetere l'ottimo risultato dell'anno scorso.

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. Suggestivo: 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 Pince
Valutazioni:	Score 18/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2026-2046
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0476621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Plince

Pomerol AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva:
Maturità: 2026-2046
Gradazione alcolica: 15.0 %
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
deccantarlo.