



## 2022 Clos de la Vieille Eglise

Pomerol AOC

Un Pomerol poco conosciuto

**Descrizione del vino:**

Da un piccolo appezzamento vicino a Château L'Eglise-Clinet.

**Nota di degustazione:**

I frutti di bosco neri caratterizzano il bouquet molto complesso, con note di legno esotico, pastiglie di cioccolato, liquirizia e tabacco brasiliano. Al palato è diretto, complesso, deciso e ben strutturato, con una trama setosa, un estratto granuloso e un nucleo minerale. Ciliegie selvatiche e succo di prugnola nel finale concentrato, persistente e minerale.

**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:**

FR

**Regione:**

Bordeaux

**Sottoregione:**

Pomerol

**Produttore:**

Clos de la Vieille Eglise

**Valutazioni:**

Parker 91–93/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, WeinWisser 18.5/20

**Vinificazione:**

20 Mesi in Barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Maturità:**

2030-2045

**Varietà d'uva:**

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

**Numero di articolo:**

0485922

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos de la Vieille Eglise**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91–93/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2030-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<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.