



## 2022 Château Nénin

Pomerol AOC

Uno dei migliori della categoria quest'anno

**Descrizione del vino:**

La nuova stella del firmamento Pomerol, prodotta da Jean-Hubert Delon che, oltre a Château Nénin, possiede anche Château Léoville Las Cases a St-Julien. Le uve della tenuta sono coltivate sull'altopiano di Pomerol. È soprattutto la diversità dei terreni a conferire al vino il suo carattere unico.

**Nota di degustazione:**

Un seducente bouquet di mirtilli freschi, con ammalianti note di iris, lillà secco, grafite e gelatina di sambuco. Al palato è sublime, con una consistenza setosa, un estratto leggermente granuloso, tannini stretti e un corpo solido e lineare. Il finale concentrato e persistente rivela aromi di amarena e dragoncello, oltre a un'astringenza farinosa. Quest'anno è tra i migliori della sua categoria.

**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>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Nénin
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Maturità:</b>	2029-2052
<b>Varietà d'uva:</b>	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0398922

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Nénin

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 92–94/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20
<b>Varietà d'uva:</b>	64% Merlot, 36% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2029-2052
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	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.