



## 2015 Château l'Evangile

Pomerol AOC

Un Pomerol sensuale, che ricorda l'annata 1998

### Nota di degustazione:

Porpora intenso, saturo al centro, con riflessi granati sul disco. Bellissime sfumature di malto nel bouquet, segnato da more e cioccolato fondente. Il palato è rotondo, con un'opulenza raramente riscontrabile in una degustazione in botte di Evangile: tutto è giusto e armonioso, con la grande sensualità di un Pomerol. Per il maestro di cantina Pascal Vazart, questa annata può essere paragonata al fenomenale 1998.

### 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 Evangile
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 94/100, René Gabriel 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Varietà d'uva:</b>	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0475115

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château l'Evangile

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 94/100, René Gabriel 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2042
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<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.