



2011 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 intenso, saturo al centro, con riflessi granati sulle frange. Naso sobrio di frutti rossi, con piacevoli note di verbena e menta. L'acidità sostiene delicatamente il palato molto lineare, con il suo frutto imponente di ciliegie rosse, ribes nero, semi di melograno e lamponi. Questo vino ha molto della Borgogna, con tannini leggermente farinosi, anche un po' decisi, e le disposizioni di un vino che ama essere aspettato per dare il meglio di sé, e che può quindi vantare un potenziale di invecchiamento di ben 30 anni.

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: Parker 95/100, Score 19/20
Gradazione alcolica: 14.0 %
Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0500611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château L'Eglise-Clinet

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.