



Domaine de l'Eglise 2018

Dans le verre, presque noir avec des reflets violets. Le nez est concentré et intense avec des notes de cerises noires. Les tanins soyeux enveloppent le palais : un charmeur absolu.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Château du Domaine de l'Eglise |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Pomerol |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2018 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2038 |
| Cépages | Merlot, Cabernet Franc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 257568 |
| Accord mets et vins | Canard, Volaille, Champignons, Plats mijotés |
| Avis | James Suckling 95/100 |



Vinification

L'élevage se fait pendant 18 mois dans environ 60% de fûts neufs.

Terroir

La palette de cépages de la surface viticole de 7 hectares au total est dominée par le merlot, cultivé à 95% et complété par 5% de cabernet franc.

Histoire

Mentionné dans les Vieux papiers du Libournais en 1589, le Domaine de L'Eglise est le domaine le plus ancien sur le célèbre plateau de Pomerol. Après avoir été aux mains de l'Eglise, le domaine a été sécularisé au XVIIIe siècle. La famille Castéja en a ensuite fait l'acquisition en 1973.

