



Château L'Evangile 2015

L'Evangile 2015 est composé à 84% de merlot et à 16% de cabernet franc. Un parfum céleste et une élégance pure faite de charme, de fruit et de terroir. Le nez est riche en mûre et en chocolat noir. Le palais est gras, solide et très persistant. Corsé, riche, opulent et saisissant, il possède des tannins doux, mais fermes, et une longue finale épicée.

Producteur	Château l'Evangile
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pomerol
Appellation	AC
Millésime	2015
Format	150 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2045
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	555485
Accord mets et vins	Fromage, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 97/100 James Suckling 100/100



Vinification

La vinification séparée des cépages se déroule dans des cuves de fermentation pendant quatre semaines maximum. Durant cette période, le jus de raisin est régulièrement soutiré. L'élevage se fait ensuite en fûts neufs à 70% pendant 18 mois.

Terroir

En raison d'un secret géologique, le plateau au sud-est de Pomerol présente une longue ligne de graviers de surface. Trois vignobles, dont L'Évangile, se partagent ce sol rare.





Histoire

La famille L'église, originaire de Libourne, a fondé la propriété qui allait devenir le Château L'Évangile. Ils ont participé activement à la création du vignoble de Pomerol vers le milieu du 18ème siècle.

