



## Château L'Evangile, Pomerol AC

CHF 255.00 | 10 cl = CHF 34.00

Colore denso e scuro con magnifici riflessi violacei. Al naso sprigiona aromi intensi di frutta a nocciolo con delicate note tostate e di vaniglia. Il palato pieno e generoso conduce a un finale liscio e setoso grazie alla sublime qualità dei tannini per questa annata 2018.

Produttore	Château l'Evangile
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Pomerol
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	555468
Adatto a	Formaggi, Agnello, Tartufo, Tagli di carne pregiati, Brasati
Valutazioni	Robert Parker 97/100 James Suckling 98/100



### Vinificazione

La vinificazione separata dei vitigni avviene in tini di fermentazione per un massimo di quattro settimane. Durante questo periodo, il mosto viene ripetutamente pompato sulle bucce, per essere poi affinato per oltre 18 mesi in botti barrique nuove al 70 per cento.

### Terroir

A causa di un segreto geologico, l'altopiano a sud-est di Pomerol presenta una lunga linea di ghiaia superficiale. Tre vigneti, tra cui L'Évangile, condividono questo terreno raro.





## Storia

La famiglia Léglise di Libourne fondò la tenuta che sarebbe diventata Château L'Évangile. Hanno partecipato attivamente alla creazione dei vigneti di Pomerol intorno alla metà del XVIII secolo.

