



## Château L'Évangile 2001

Morbido, setoso e con un lungo potenziale d'invecchiamento. Le caratteristiche di questo vino sono: potenza, finezza ed eleganza. Di colore quasi nero. Al naso sprigiona sentori di bacche rosse mature e belle note di legno ben integrate. Al palato il vino è grasso, solido e molto persistente. Insieme al Vieux Château Certan, il Château Évangile 2001 è il miglior Pomerol di quest'annata e ha già surclassato Pétrus 2001 alla prova di botte.

Produttore	Château l'Évangile
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Pomerol
Classificazione	AC
Annata	2001
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	555361
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Carne alla griglia, Agnello, Carne di vitello, Manzo



### Vinificazione

Maturazione di 18 mesi in barrique nuove fino al 70%.

### 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.

