



Château L'Evangile 2016

CHF 248.00 | 10 cl = CHF 33.07

Ce pomerol du millésime 2016 est un petit prodige, car L'Evangile réunit alors toutes les caractéristiques positives. Les arômes sont riches et complexes. L'équilibre est tout simplement époustouflant et la finale ultra-fine est longue et d'une grande intensité. Le Château L'Evangile est l'option de pomerol la plus abordable dans ce secteur de grand luxe et disparaîtra en un clin d'œil dans les caves des vrais amateurs.

Producteur	Château l'Evangile
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pomerol
Appellation	AC
Millésime	2016
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2041
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	555466
Accord mets et vins	Fromage, Agneau, Truffes, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 97/100



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 Léglise, 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.

