



## Château L'Evangile, Pomerol AC

La robe sombre dense possède de beaux reflets violines. Le nez intense révèle des arômes de fruit à noyau et des notes légèrement vanillées et torréfiées. Le palais ample et généreux mène à une finale soyeuse et lisse, grâce à la qualité majestueuse des tannins de ce millésime 2018.

Producteur	Château l'Evangile
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 2043
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	555468
Accord mets et vins	Fromage, Agneau, Truffes, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 97/100 James Suckling 98/100



### 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 Légrise, 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.

