



Château L'Evangile 2001

Souple et soyeux avec un grand potentiel de garde. Ce vin se caractérise par sa puissance, sa subtilité et son élégance. La robe est quasiment noire. Le bouquet embaume les baies rouges mûres et une belle note boisée bien fondue. Le palais est gras, solide et très persistant. Parallèlement au Vieux Château Certan, le Château L'Evangile 2001 est le meilleur pomerol de ce millésime et rappelle un Petrus 2001 déclassé dès la dégustation de l'échantillon tiré du fût.

Producteur	Château L'Evangile
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pomerol
Appellation	AC
Millésime	2001
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	555361
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Grillades, Agneau, Veau, Bœuf



Vinification

Élevage pendant 18 mois en barriques neuves (jusqu'à 70%).

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.

