Château L'Evangile 2015

L'Evangile 2015 è composto dall'84 percento di Merlot e dal 16 percento di Cabernet Franc. Meravigliosamente profumato ed elegante, conquista con le sue note fruttate e influenzate dal terroir. Al naso distinti aromi di more e cioccolato fondente. Al palato il vino è grasso, solido e molto persistente. Corposo, ricco, opulento e straordinario, con tannini morbidi ma fermi e un finale lungo e speziato.

Produttore	Château l'Evangile
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Pomerol
Classificazione	AC
Annata	2015
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2045
Vitigni	Merlot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	555465
Adatto a	Formaggi, Tagli di carne pregiati, Brasati
Valutazioni	Robert Parker 97/100 James Suckling 100/100

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 percento.

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.