



## POMEROL 2018 ESPRIT DE CLOCHER

Pays : France  
Région : Bordeaux  
Sous région : Rive droite  
Cépage(s) : 80% merlot, 20% cabernet franc

### Note de dégustation :

Très belle robe rubis vive et soutenue. Nez de fruit mûr et élégant. Vin plein avec une belle structure, de beaux tanins mûrs et soyeux ; très typé Merlot, cépage principal de l'AOC Pomerol.



Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Viande blanche et rosée (volaille farcie, veau) et viande rouge pas trop forte (filet de bœuf)

### Commentaires du sommelier :

Issu de vignes situées en plein cœur du célèbre plateau argilo-graveleux de Pomerol, cette cuvée aux tanins veloutés illustre bien la typicité de l'appellation et de son cépage emblématique, le merlot.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

