



POMEROL 2018 CHÂTEAU MONREGARD LA CROIX

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 100% merlot

Note de dégustation :

Elégante robe pourpre et profonde. Arômes de fruits rouges et noirs dominants au nez et associés à un superbe boisé finement toasté. En bouche, sur ce socle de velours, s'expriment alors les nuances aromatiques d'une palette dont les Pomerol gardent le mystère. Le vin aiguise notre mémoire, évoquant tour à tour la fraîcheur d'un sorbet de fruits rouges, le souvenir d'une balade en forêt, la délicatesse d'un bouquet de violette. Pomerol remarquable.

Température de service : Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Jeune : entrecôte de bœuf grillée, côtes d'agneau. Après quelques années de vieillissement : Confit de canard, Tournedos Rossini, Chateaubriand aux truffes. Fromages aux truffes.

Commentaires du sommelier :

Remarquable vin rivalisant chaque année un peu plus avec les domaines "référence" de Pomerol, Monregard la Croix est une propriété de 1.30 ha, situé entre Ch. La Croix et Ch. Beauregard, face à Petit Village. Grâce à un terroir de sables anciens, la maturité naturelle du merlot (100%) est rapidement atteinte... et la finesse du grain de tannin est au rendez-vous.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

