



POMEROL 2022 ESPRIT DE CLOCHER

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 80% merlot, 10% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon

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

