



POMEROL 2018 CHÂTEAU BEAUSÉJOUR DE BONALGUE

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 85% merlot, 15% cabernet franc

Note de dégustation :

Joli vin rouge de teinte grenat soutenue. Nez fruité et charmeur. Boisé fin et discret.

La bouche possède des tanins soyeux et un très bel équilibre. De puissance moyenne, ce Pomerol accessible dès la jeunesse séduit par ses délicieux arômes de fruits rouges et sa belle rondeur.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rouge, agneau et canard. Après quelques années de garde, fromages aux truffes.

Commentaires du sommelier :

Le Château Beauséjour de Bonalgue est idéalement situé sur l'appellation Pomerol et possède un terroir typique d'argilo-calcaire sur léger fond de crasse de fer. Ce sol est très favorable au cépage Merlot qui domine l'assemblage. Second vin du Château Bonalgue et produit en petite quantité (6000 bouteilles), ce vin est élevé douze mois en barriques d'un an. Dans le verre, il se révèle charmeur dès la jeunesse et grandira pendant 10 ans en cave.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

