



POMEROL 2016 CHÂTEAU LA CRÉATION

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 61% merlot, 37% cabernet franc, 2% cabernet sauvignon

Note de dégustation :

La robe est grenat soutenue avec quelques reflets incarnats. Le nez dévoile des notes fruits rouges bien mûrs apporté par des Merlot à maturité parfaite. Un léger accent boisé est perceptible et après quelques années d'évolution, arrivent des notes de truffes et de sous-bois. En bouche, le vin a une belle structure avec des tanins racés et soyeux. Un vin de longue garde qui se montre déjà charmeur et velouté.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 15 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Poêlée de cépes de Bordeaux. Tournedos de bœuf Rossini. Fromages à la truffe

Commentaires du sommelier :

Situé près du château de Sales et du Clos René, Château la Création (anciennement Château Tour Robert) appartient à la famille de Gaye depuis 2012, avec Yseult de Gaye-Nony à sa tête. La famille de Gaye est déjà propriétaire des châteaux Grand Corbin Manuel, Saint-Emilion Grand Cru et Saint Barbe, Bordeaux Supérieur. La propriété s'étend sur une superficie de 4.60 hectares d'un seul tenant et s'enroule autour des bâtiments d'exploitation et de la maison de maître. L'âge moyen du vignoble est de 45 ans. Les sols y sont sablo-argileux. Les vendanges se font entièrement à la main et chaque parcelle est ramassée à maturité optimum. Après une macération pré-fermentaire à froid des baies durant 3 jours, les vinifications sont menées de façon traditionnelle en cuves inox thermo régulées.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

