

Château l'Évangile AOC Pomerol 75 cl - 13,5° Vol



Fiche technique créé le 08/08/2022

Dénomination et descriptif du produit

AOC Pomerol
Château L'Évangile Rouge
75cl – 13,5°Vol

Grands Vins de Bordeaux

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,
au sec, à l'abri de la lumière et des
courants d'air.

Pour une longue conservation
l'essentiel étant de respecter : une
température basse et constante
(autour de 10°C), une hygrométrie
élevée (taux d'humidité).

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cépages : 84% Merlot, 16% Cabernet Franc

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

C'est par un de ces mystères de la géologie qu'au Sud-Est du plateau de Pomerol un curieux accident amène en surface un long trait de graves. Trois vignobles se partagent cette terre rare depuis que le poète Ausonius chantait les vins de la région. Château L'Évangile, l'un des trois heureux élus, apparaît sur les cadastres en 1741, sous le nom de Fazilleau. Mais dès le début du XIX^e siècle, c'est sous le nom de L'Évangile que ce vignoble sera reconnu. Monsieur et Madame Paul Chaperon étaient propriétaires du domaine en 1862. Ce sont leurs descendants qui ont cédé cette propriété aux Domaines Barons de Rothschild (Lafite). Ceux-ci n'ont qu'un désir : garantir la qualité subtile et élégante qui a toujours été la marque de ce vin et qui doit se perpétuer à travers les siècles.

Conseils de dégustation

Le vin est très élégant et masque une grande puissance, de la longueur, aucune agressivité, les tannins sont bien marqués en finale et le vin se dévoile. La couleur est d'un rouge profond intense. Le nez révèle des notes de fruits rouges et noirs rehaussées d'un boisé noble très bien fondu. La bouche est éclatante et offre des arômes de fruits frais particulièrement agréables. Les tanins soyeux sont délicats et apportent une finale très aromatique d'une bonne longueur. Température de service 14° et 16°C.

Accords Mets & Vins :

Viande rouge, Magret de canard, foie gras, Champignons des bois, gibier fin, volailles brunes, matelote de poisson...

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com