

Château l'Évangile 2014

Pomerol AC

France › Bordeaux › Pomerol



Cépage(s) :

Merlot (92%), Cabernet Franc (8%)

Note de dégustation

Robe : Aux reflets violets.

Nez : Épicé aux arômes de framboises, prune, cassis. Notes de tabac.

Palais : Magnifiquement structuré avec une fine acidité.

Accords mets-vin

Rôti de magret aux myrtilles, saumon poché sucré-salé, pigeon aux abats, sabayon moka, crème fouettée et vanille.

Terroir

Au sud-est du plateau de Pomerol, un curieux accident amène en surface un long trait de graves. Trois vignobles, dont l'Évangile, se partagent cette terre rare. Le domaine, d'une surface de 16 hectares, puise sa sève sur un sol sablo-argileux avec graves pures et un sous-sol empreint de crasse de fer.

Vinification

Fermentation en cuves et macération contrôlée, élevage de 18 mois en fûts de chêne dont 70% de bois neuf.

Œnologue(s)

Charles Chevallier (directeur technique), Jean-Pascal Vazart (responsable d'exploitation)