

# POMEROL • CHÂTEAU DES PELERINS

AOC



---

**Uvaggio:**

80% Merlot - 10% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon.

**Affinamento:**

in botti grandi e, successivamente, in barriques di quercia francese.

**Note di degustazione:**

rosso rubino limpido e brillante. Un blend corposo che regala un sapore ricco e decadente di prugne e ciliegie mature, vaniglia e cioccolato fondente. Vellutato e morbido, con un delizioso finale di vaniglia.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C.

**La Cantina:**

Château des Pèlerins è una piccola tenuta di Pomerol a conduzione familiare e tradizionale che produce vini da oltre un secolo attraverso quattro generazioni.