

POMEROL • CHÂTEAU DES PÈLERINS

AOC



Uvaggio:

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

Affinamento:

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

Note di degustazione:

Rosso rubino limpido, un blend corposo che regala un bouquet fruttato ricco di prugne e ciliegie mature, nonché cioccolato fondente. Vellutato e morbido, con un delizioso finale vanigliato.

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.