ACQUISTATO IL .....

# Château L'Evangile Pomerol 2016 2016




## Pomerol ricco e potente

Château L'Evangile si trova nel cuore di Pomerol e questo vino, frutto di un terroir eccezionale e di un meticoloso processo produttivo, ne rappresenta una delle espressioni più pure e raffinate. Qui il Merlot domina con una percentuale pari a circa il 92% del blend. Con lui una piccola percentuale di Cabernet Franc. Il vigneto di Château L'Evangile affonda la sue radici in un terreno ricco di sabbia e argilla, con depositi di ghiaia. Sotto questa superficie, si trova il famoso strato di "crasse de fer", una particolare formazione di argilla ricca di ferro che dona ai vini di Pomerol la loro caratteristica potenza, profondità e capacità di invecchiamento. Il Merlot qui esprime tutta la sua rotondità, morbidezza e ricchezza aromatica, donando al vino una struttura setosa e un palato avvolgente. La piccola percentuale di Cabernet Franc, però, gioca un ruolo fondamentale. Aggiunge freschezza, acidità e un tocco di speziatura che contribuisce alla complessità del vino. La fermentazione alcolica si svolge in vasche di cemento a temperatura controllata, con una durata di circa 10 giorni. Ogni parcella viene vinificata separatamente, con rimontaggi e tempi di macerazione adattati in base alle caratteristiche specifiche del terroir e alla maturità dei tannini. Successivamente si svolge la fermentazione malolattica, in botti di rovere nuove, seguita da un affinamento di 18 mesi. Nel calice Château L'Evangile si presenta di un colore scuro e denso, impreziosito da riflessi violacei che ne indicano la giovinezza e la vitalità. Al naso, colpisce per l'intensità e la profondità, grazie a un bouquet ricco di frutta nera fresca, come mora e prugna, accompagnato da sottili note di spezie e tostatura derivanti dall'affinamento in legno. In bocca è generoso e pieno, con una struttura tannica perfettamente equilibrata. Il finale è lungo e vellutato, con tannini maturi che lasciano una sensazione morbida e avvolgente. Per quanto riguarda gli abbinamenti gastronomici, questo Pomerol si sposa magnificamente con carni rosse succulente. Ottimo con una costata di manzo alla griglia o un filetto di vitello. Ha carattere sufficiente per reggere anche il confronto con piatti più saporiti di selvaggina, con il cinghiale o l'anatra.

Fondato a metà del XVIII secolo dalla famiglia Léglise di Libourne, Château l'Evangile ha contribuito in maniera determinante alla nascita e allo sviluppo del vigneto di Pomerol, oggi considerata una delle denominazioni più rinomate al mondo per la produzione di vini rossi di altissima qualità. Insieme ad altre famiglie storiche della zona, come gli Arnaud di Petrus, i Conseillant di La Conseillante e i Giraud di Trotanoy, i Léglise hanno gettato le basi per una tradizione enologica che ancora oggi rappresenta un'eccellenza globale. Originariamente conosciuta come Fazilleau, la tenuta assunse il nome di Château l'Evangile all'inizio del XIX secolo. Nel 1862 la tenuta venne acquisita da Paul Chaperon e, successivamente, della famiglia Ducasse, che ne mantenne la proprietà fino al 1990. Negli ultimi decenni, lo Château l'Evangile è stato gradualmente rilevato dalla prestigiosa équipe di Lafite Rothschild, un nome che non ha bisogno di presentazioni nel mondo del vino. I vitigni coltivati a Château l'Evangile sono tipici del terroir di Pomerol: con una netta predominanza di Merlot.

## La Vigna

**Terreno** Il vigneto è piantato su terreni sabbioso-argillosi con ghiaia pura, che riposa su un sottosuolo composto dalle famose crasse di ferro.

**Esposizione**

**Allevamento**

**Densità imp.**

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Bordeaux |
| **Uve** | merlot 92%, cabernet franc 8% |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | da invecchiamento |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | La fermentazione alcolica è avvenuta in vasche di cemento a temperatura controllata ed è durata circa 10 giorni. I rimontaggi e i tempi di macerazione sono stati regolati per ogni vasca, in base al terroir e alla maturità dei tannini. I tempi di macerazione totali sono stati in media di 27 giorni per il merlot e di 28 giorni per il cabernet franc. Dopo la macerazione, il vino è stato trasferito in botti di rovere nuove per la fermentazione malolattica, seguita da 18 mesi di invecchiamento. Le botti sono prodotte dalla Tonnellerie des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) di Pauillac. |
| **Sensazioni** | Colore scuro e denso, con pronunciati riflessi violacei. Al naso è intenso, profondo e potente, con note di frutta nera fresca e una sottile miscela di spezie e tostatura. Al palato, l'attacco è generoso e corposo. Il palato medio è corposo e setoso, con una struttura tannica equilibrata. Il finale è molto vellutato grazie ai tannini perfettamente maturi e all'estrazione molto delicata durante la vinificazione. |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821