

BORIE-MANOUX

Château du Domaine de l'Église



POMEROL

2019



DÉGUSTATION

Le vignoble se situe à l'ombre du clocher de Pomerol. Il est un des plus anciens domaines de l'appellation, son origine remonte à 1589. Propriété de l'Ordre des Hospitaliers et de l'Église, il fut vendu en 1793 comme bien d'église, il restera alors dans la même famille avant d'être repris en 1973 par Emile Castéja. Son vignoble, à 500 mètres de Pétrus, est principalement composé de Merlot. D'un terroir d'argile et de graves avec en sous-sol la crasse de fer du cœur de Pomerol, Domaine de l'Église produit des vins amples, ronds, envoutants et très élégants.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Graves, argile et crasse de fer

ENCÉPAGEMENT :

95 % Merlot

5 % Cabernet Franc



VINIFICATION

Fermentation et macération de près de 4 semaines. Elevage en barriques (environ 60 % neuves) pendant 18 mois.



Belle robe grenat avec des reflets pourpres. Expressif et parfumé, il libère des arômes de cerise mûre, de vanille et de cacao. Dès l'attaque, la bouche impressionne par sa douceur et sa profondeur. Ample, avec un milieu de bouche sphérique et savoureux, ce vin exprime la complexité des merlots du plateau de Pomerol. Son intensité et sa persistance le placent parmi les plus grandes réussites de la propriété. (Axel Marchal)

ASSEMBLAGE 2019 :

97 % Merlot

3 % Cabernet Franc



ACCORDS

Foie gras chaud poêlé, canard à l'orange, dinde aux marrons, lièvre à la Lucullus, tournedos Rossini aux cépes.



NOTE(S) DE DÉGUSTATION

J. SUCKLING 96-97

J. LEVE 96-98

M. DEL MONEGO 95

BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com