



CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2024

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación : AOC Pomerol, Bordeaux, Francia

La denominación Pomerol se encuentra en una meseta ubicada en la orilla derecha del Río Dordoña, unos 40 km al noreste de Burdeos. En Pomerol, el Merlot es el soberano absoluto. Los célebres suelos arcillosos de Pomerol permiten a esta cepa expresarse como en ningún otro lugar del mundo.

Terruño : El viñedo de L'Évangile comprende 22 hectáreas ubicadas en el corazón de la meseta de Pomerol donde comparte los mejores terroirs de la denominación con dos prestigiosas propiedades. En este lugar, producto de un misterio de la geología, los pesados suelos de arcilla verde descansan sobre un lecho de gravas. Estos suelos de calidad superior son la cuna del gran Merlot y del secreto de la potencia y profundidad extraordinarias de Château L'Évangile.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica tiene lugar en cubas de cemento a temperatura controlada durante unos 10 días. Los tiempos de remontado y maceración se adaptan a cada cuba, en función del terruño y de la madurez de los taninos. El tiempo total de maceración oscila entre 21 y 25 días. Tras la maceración, el vino se traslada a barricas nuevas para realizar la fermentación maloláctica y envejecer durante 18 meses. Las barricas se fabrican en la Tonnellerie des Domaines Barons de Rothschild Lafite de Pauillac.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Graduación : 13,5 % vol.

