

CHATEAU
L'ÉVANGILE
POMEROL

CHÂTEAU L'ÉVANGILE 1994

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Pomerol, Bordeaux, France

Les vignobles de l'appellation Pomerol se situent sur un plateau de la rive droite de la Dordogne, à environ 40 km au nord-est de Bordeaux.

À Pomerol, c'est le Merlot qui règne en Roi. Les sols argileux typiques du terroir de cette appellation permettent au cépage de s'exprimer comme nulle part ailleurs.

Terroir : Le vignoble de l'Évangile s'étend sur 22 hectares, au cœur du plateau de Pomerol et partage les meilleurs terroirs de l'appellation avec deux autres propriétés prestigieuses. À cet endroit et par un de ces mystères de la géologie, les sols d'argile lourde terminent en surface par une couverture graveleuse. C'est dans ces sols d'une qualité rare que le Merlot de la propriété puise ses ressources. Ils renferment le secret de la puissance et de la profondeur extraordinaire du Château l'Évangile.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves en ciment à température contrôlée, sur une durée d'environ 10 jours. Les temps de remontage et de macération sont adaptés à chaque cuve, en fonction du terroir et de la maturité des tannins. La durée totale de macération est de 27 jours en moyenne pour le merlot et de 28 jours pour le Cabernet Franc. Suite à la macération, le vin est entonné en fûts de chêne pour la fermentation malolactique et un élevage de 19 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Nez avec une belle vivacité rappelant des notes d'abricots secs et d'épices douces. A l'ouverture, une note ténue de violette vient compléter cette jolie palette. Un millésime dans la délicatesse et la subtilité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

Acidité totale : 3,34 g/l