



Domaine de l'Église 2017

Château du Domaine de l'Eglise



| | |
|-------------------|---|
| Artikel Nr. | 06633 |
| Land | Frankreich |
| Herkunft | Pomerol, Bordeaux |
| Rebsorte | Merlot (97%), Cabernet Franc (3%) |
| Qualitätsbezeich. | AOC Pomerol |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 15 °C |
| Ausbau | Fermentation und Mazeration dauern etwa 4 Wochen. Die Reifung erfolgt in Fässern (etwa 60% neu) für 18 Monate. |
| Füllmenge | 0,750l |
| Beschreibung | Schöne granatrote Robe. Die blumige und fruchtige Nase zeigt Noten von Kirschen, Brombeeren, Pflaumen und Schokolade. Die Kombination von Frische und Struktur verführt den Gaumen mit ihren leichten und seidigen Tanninen, die sich bis zu einem anhaltenden und subtil schokoladigen Abgang erstrecken. |
| Empfehlung | Passt zu gebratener warmer Gänseleber, Ente à l'orange, Truthahn mit Kastanien, Hase und Rindermedaillons. |
| Über den Winzer | Château du Domaine de l'Eglise ist schon in den "Vieux Papiers du Libournais" aus dem Jahre 1589 erwähnt und damit das wahrscheinlich älteste Weingut auf dem berühmten Hochplateau von Pomerol. Ursprünglich im Kirchenbesitz, war Domaine de l'Eglise, die Kirchendomäne, ein von Mönchen der "Ordre des Chevaliers de l'Hôpital de Saint Jean de Jérusalem" geführtes Hospiz. Ein großes Malteserkreuz auf dem Tor war damals das Zeichen dafür. Im 18. Jh. wurde das Gut säkularisiert. Domaine de l'Eglise liegt gleich neben der Kirche Pomerols, unweit des Château Petrus. Das Malteserkreuz und die Kirche in der Mitte sind heute noch auf dem Etikett und dem Tor zum Chateau zu finden. |