

# Technische Fiche

## Clos l'Eglise

### SPECIFICATIES

Kleur: Zeer diep donker purper.

Neus: Zuiver fris fruit (bramen en bosbessen).

Mond: Vanaf de aanzet vertoont de wijn een mooie rondeur, deze gaat door in de middensmaak die enorm intens is van het rijpe, fijn, krokante fruit. De eigenares gaat steeds meer de kant op van elegantie en finesse, ook in deze 2016. De concentratie is voldoende, de afdronk blijft verdergaan op de delicate maar intense manier. Clos l'Eglise is een delicioze Pomerol met veel fijn krokant fruit.

### SOMMELIER TIPS

Deze cru van 6ha tegen de kerk van Pomerol met zijn schitterend gelegen wijngaarden, naast Ch. l'Eglise Clinet, Ch. Clinet en Ch. Rouget, heeft een topperroir en heel oude wijnstokken van gemiddeld 40 jaar oud. Het domein behoort toe aan de familie Garcin, die de cru de laatste jaren naar een heel hoog niveau bracht. Ook hiervan zijn niet veel kisten beschikbaar, snel wezen is de boodschap.

### DRUIF

80% Merlot 20% Cabernet franc

### HERKOMST

Frankrijk

### WIJNSTREEK

Pomerol

### CLASSIFICATIE

### ALCOHOL PERCENTAGE

13,00%

