



CHATEAU
du
DOMAINE DE L'ÉGLISE
Pomerol



2003

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.



DÉGUSTATION

Belles couleurs. Joli bouquet composé de fruits (mûre, cerise, framboise), vanille, chocolat, tabac. En bouche, Château du Domaine de l'Église 2003 est charpenté et frais avec de jolis tanins, des notes fruitées et une touche de chocolat, d'anis et d'épices. Bonne finale. Nez avec un excellent fruité. Porté par le merlot, la bouche présente ce velouté digne des meilleurs représentants de l'appellation.

ASSEMBLAGE 2003 :

96 % Merlot

4 % Cabernet Franc

ACCORDS

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

NOTE(S) DE DÉGUSTATION

WINE SPECTATOR 90

J. ROBINSON 90

RVF 90

Château du Domaine de l'Église
5 Route de
Saint-Jacques-de-Compostelle
33500 Pomerol
Siège : 88 Quai de Bacalan

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.domainedeleglise.com

