



LA GOMERIE

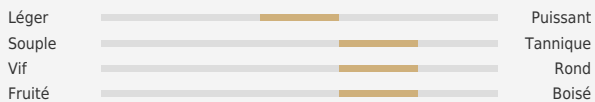
PRODUIT

In het glas biedt La Gomerie een diepe, bijna donkere kleur en een intense neus die gedomineerd wordt door aroma's van rijp zwart fruit (pruim, braam, soms wilde braam), verrijkt met tonen van cacao, zoete kruiden en gebrand hout.

In de mond is de textuur fluweelzacht, de body ruim maar gecontroleerd, de tannines rijk en elegant, met een mooie lengte en een aanhoudende afdrank, gedragen door de natuurlijke frisheid van het terroir.

Typisch voor Saint-Émilion Grand Cru, verleidt deze wijn met zijn concentratie, zijn fruitige diepte en zijn vermogen om magnifiek te rijpen in de kelder, terwijl hij ook op jonge leeftijd expressief blijft.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Merlot