MÖVENPICK
VINS



C des Truffiers

Vin de France

Bijou du Sud de la France issu d’une parcelle unique

Description:
Afin de tirer le meilleur parti des vins, les rendements des raisins sont maintenus aussi bas que possible. Le vignoble «Clos des Truffiers» est situé sur les terrasses caillouteuses près de Saint-Pargoire, dans le département de l’Hérault. Le célèbre œnologue Claude Gros fait sélectionner les baies une à une à la main et vinifie un vin d’une richesse et d’une chaleur somptueuses, qui est non seulement l’un des meilleurs vins du sud de la France, mais qui rivalise aussi sans peine avec les meilleurs vins du monde.

Profile aromatique:
Rouge pourpre impénétrable aux reflets noirs. Pralinés et pruneaux dans le nez complexe, sur des notes de cerises noires et chocolat aux raisins secs. Bouche veloutée, le très bel équilibre entre richesse, fraîcheur et extrait, promet un énorme potentiel, milieu de bouche juteux marqué à nouveau par les prunes et les cerises amarena, sur une touche persistante de chocolat. A la fois séduisant et plein de caractère, il fait partie des meilleurs vins de France.

Va bien avec:
Aussi puissant avec un cassoulet qu’avec un bœuf mijoté aux olives. Il s’accorde avec la même harmonie avec une tarte aux légumes méditerranéens, un carré d’agneau au thym ou un steak de bœuf grillé.

Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Fabrication:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	15.5%
Prêt à boire:	jusqu'en 2046
Raisins:	70% Syrah, 30% Grenache
N° article:	0645423

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

C des Truffiers

Vin de France

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 20/20, Jeb Dunnuck 97/100
Raisins:	70% Syrah, 30% Grenache
Prêt à boire:	jusqu'en 2046
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	24 Mois en Barrique
Teneur en alcool:	15.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch