MÖVENPICK
VINS



Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Impressionnant Pessac-Léognan en parfaite maturité de dégustation

Description:
Un Bordeaux puissant et harmonieux qui capte le meilleur de son terroir. Idéal pour les grandes occasions ou pour la garde.
Profile aromatique:
Grenat pourpre profond avec de délicats reflets rubis. Les baies noires marquent le bouquet complexe aux notes de cassis, de bois exotique, de thé Earl-Grey froid et de tabac brésilien. Viennent ensuite des nuances de poivre de Sichuan, de pastilles de chocolat noir et de gelée de sureau. Bouche riche et charnue, parfaitement soutenue par les tannins, magnifique douceur d'extrait. Cerise sauvage, cardamome, bois de santal et une pointe d'estragon dans la finale concentrée.
Va bien avec:
Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.
Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	Graves/Pessac Léognan
Raisins:	Cabernet Sauvignon, Merlot
N° article:	0401896

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

Château Brown

Pessac-Léognan AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	WeinWisser 16/20, Score 18.5/20
Raisins:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

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