MÖVENPICK
VINS



Château Pétrus

Pomerol AOC

Puissance et finesse: voilà exactement ce que doit être un grand Pétrus

Description:
Quasi nessun altro nome incarna il mito di Bordeaux in modo così impressionante come Château Pétrus. Sull'altopiano di Pomerol, nel cuore della riva destra, nasce un vino che nel corso dei decenni è diventato sinonimo di perfezione, eleganza e profondità. Il Grand Vin proviene da diversi piccoli appezzamenti, tutti contigui sull'altopiano di Pomerol. Questo terreno è estremamente omogeneo e caratterizzato quasi interamente da argilla blu ferrosa, una particolarità geologica che difficilmente si trova in questa purezza. Questi terreni trattengono l'umidità, mantengono le viti vitali durante i periodi di siccità e consentono una maturazione lenta e uniforme dell'uva: questo è il segreto della struttura densa e vellutata per cui Pétrus è famoso. Il risultato è un capolavoro di equilibrio, profondità e potenza che continua a evolversi nel corso dei decenni. Ogni annata di Château Pétrus è un'interpretazione della perfezione, mai appariscente, ma sempre monumentale.

Profile aromatique:
Violet profond avec un disque légèrement rouge rubis. Quel parfum majestueux de pétales de roses fraîches, de pralinés belges et de thym séché. Dans le deuxième nez, des cerises rouges et mûres, du nectar de groseille et du bois de santal. La bouche royale dévoile une texture tel du velours et de la soie, des tannins cacaotés, déjà intégrés dans l'extrait, le caractère magique donne à cet athlète modèle une tension et une dynamique énormes. La finale aux airs de cascade est dominée par des mûres fraîchement cueillies, des épices du terroir, du tabac blond avec une astringence royale.

Va bien avec:
Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

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
Appellation: Pomerol
Teneur en alcool: 13.5%
Raisins: Merlot, Cabernet Franc
N° article: 0462100

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 Pétrus

Pomerol AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 20/20
Raisins:	Merlot, Cabernet Franc
Teneur en alcool:	13.5%
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