MÖVENPICK
VINS



Château Pétrus

Pomerol AOC

Puissance et finesse. Telles doivent être les qualités d'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:
Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. De délicates notes fraîches et florales soulignent le bouquet doux et compact aux opulents parfums de cerises bien mûres, de sureau et de cassis. Un souffle de menthe et des touches de chocolat au lait se ressentent en arrière nez. La bouche complexe développe des arômes de Merlot magnifiquement parfumés. Ce 2015 en plus des émotions qu'il apporte est sans conteste un grand Pétrus. Olivier Berrouet : « Comme les raisins étaient très mûrs, nous avons pu tout donner en cave. Le résultat : puissance et finesse. Voilà ce que doit être un grand Pétrus ! »

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: 14.5%
N° article: 0462115

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:	Parker 100/100, James Suckling 100/100, René Gabriel 20/20, Score 20/20
Teneur en alcool:	14.5%
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