



## Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Un Pomerol issu d'un millésime grandiose

### **Beschreibung:**

Le créateur de ce Pomerol n'est nul autre que Christian Moueix, grand seigneur qui démontre avec brio qu'à côté de ses vins iconiques, Trotanoy, La Fleur-Pétrus et Dominus (Napa Valley), il sait aussi faire de délicieux Bordeaux pour un budget moindre.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat foncé. Nez séduisant de Merlot, aux notes complexes de griottes, puis de confiture de mûres, de bois précieux, de violettes et de cassis. Élégance à l'état pur dans la bouche puissante et merveilleusement fruitée, aux tannins parfaitement mûrs. Finale aux arômes de pastilles de cassis, de poivre de montagne de Tasmanie, de peau de prune et de gelée de sureau - grandes réserves.

### **Accompagne idéalement:**

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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Pome

**Produzent:** Ets Jean-Pierre Moueix

**Elevage:** 18 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0532716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Duchesse Aurélie

Pomerol AOC  
Ets Jean-Pierre Moueix

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.