



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. Une occasion à ne pas manquer pour en faire de grandes réserves.

Degustationsnotiz:

Pourpre intense, centre impénétrable, disque rouge rubis. Un doux parfum de violette rehausse le bouquet délicat de myrtilles des Alpes et de palissandre, sur des notes de gelée de sureau, de bois précieux et de pastilles au chocolat. La bouche complexe est d'une élégance pure, dominée par de magnifiques arômes de myrtilles, elle reste tout en finesse, soutenue par des tannins délicats. Finale aromatique et persistante avec de beaux arômes de cassis, du tabac du Brésil et du jus de prune.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0532719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC
Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.