



Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Excellent Grand Cru de St-Émilion

Description:

L'histoire de la fameuse appellation St-Emilion remonte jusqu'à l'époque romaine. Le Château Juguet appartient à Christian Moueix, le «maître» des célèbres châteaux Bélair-Monange, La Fleur-Pétrus et Trotanoy. Autant dire que ce vin élevé en fûts de chêne est seigneurial. Il présente une excellente structure et une minéralité subtile. Un vin royal.

Profil aromatique:

Rouge rubis dense. Bouquet intense de fraises des bois, de tabac Burley et de romarin séché. Milieu de bouche racé et élégant, aux tannins mûrs et soutenus, et à l'extrait légèrement farineux. Finale concentrée de baies rouges, de bois de rose et de genièvre, se terminant par une légère astringence.

Accompagne idéalement:

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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2042

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

N° article: 0710619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.