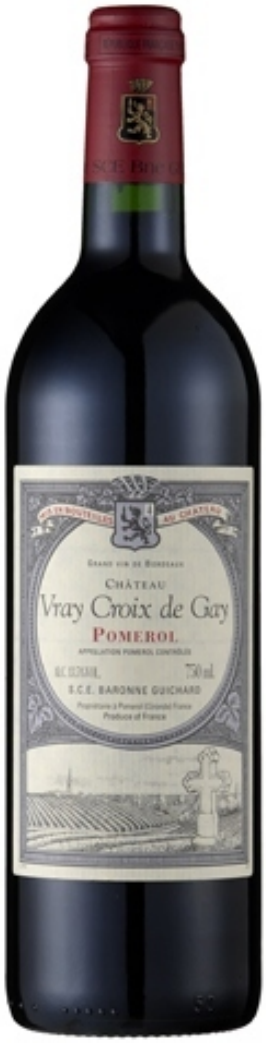
MÖVENPICK
VINS



2017 Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Note de dégustation:
Rubis-grenat profond, disque violet. Des notes d’essence de sureau et de peau de prune rehaussent le joli bouquet dominé par les baies bleues. Soyeux et parfaitement vinifié, en bouche, il est élégant et racé, avant que ne s’offrent les tannins. Peau de prune séchée et jus de prunelle dans la finale serrée.
Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château Vray Croix de Gay
Notation(s):	Parker 93/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 87–88/100
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Référence:	0476017

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 93/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 87–88/100
Apogée:	jusqu'en 2045
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch