



## 2016 Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Célèbre, noble et très apprécié: un St-ÉmilionGrand Cru!

### Description:

L'histoire de la célèbre appellation St-Émilion remonte à l'époque romaine. Le Château Juguet appartient à Christian Moueix, le «maître» des châteaux Bélair- Monange, La Fleur-Pétrus et Trotanoy, célèbres dans le monde entier. Autant dire que ce vin élevé en fûts de chêne est digne des plus grands. Il présente une excellente structure et une minéralité subtile. Un vin tout simplement royal.

### Note de dégustation:

Grenat pourpre. Les violettes parfument le bouquet ouvert aux nuances de griottes mûres et d'airelles, avec des arrière notes de bois précieux et de verveine. Corps très élégant et musclé avec des tannins délicats et farineux. Finale serrée aux arômes de tabac, de coriandre et de poivre noir, se terminant par une légère astringence.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Landrodie Père et Fille
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0710616

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Château Juguet**

St-Emilion Grand Cru AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	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.