2016 Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter, Philippe Cambie

Créé par l’oenologue star Philippe Cambie

Note de dégustation:
Rouge rubis profond. Déjà groumand au nez avec ses notes de mûres, de figues et de cassis. La bouche est ample, concentrée et d'une pure opulence fruitée. Les baies noires, mais aussi les baies rouges et la prune confite dominent, avec une alternance d'arômes de fleurs et de fumée. Devient plus complexe et accessible au fur et à mesure qu’il s’aère. Tannins veloutés, doux et mûrs, acidité discrète.
Accompagne idéale:
Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.
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.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Halos de Jupiter
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Wine Spectator 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Référence:	0878316

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

Châteauneuf-du-Pape AOC

Halos de Jupiter
Philippe Cambie

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.

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