2018 L'If

St-Emilion AOC

Etoile montante – quantités limitées et rapidement épuisées

Note de dégustation:
Grenat dense, violet sur le disque. Bouquet riche dominé par la cerise avec du bois de rose et des groseilles rouges. Du tabac de Virginie, du bois précieux ainsi que du café dans le deuxième nez. En bouche, l'extrait est farineux et le corps corsé avec une structure tannique parfaitement soutenue, tout en filigrane et pourtant captivant. Minéralité marquée dans la finale complexe et sublime, l'équilibre est parfait, tout est à sa place. "Il est maintenant là ou il devrait être", dit Jacques visiblement fier, "cela a pris 7 ans, il y a maintenant aussi de jeunes vignes dans l'assemblage".
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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château L'If
Notation(s):	James Suckling 97–98/100, Antonio Galloni 95–98/100, Parker 93–95/100, Score 19/20, WeinWisser 19+/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2027–2048
Cépage(s):	76% Merlot, 24% Cabernet Franc
Référence:	0764318

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

L'If

St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 97–98/100, Antonio Galloni 95–98/100, Parker 93–95/100, Score 19/20, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	76% Merlot, 24% Cabernet Franc
Apogée:	2027–2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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