2017 Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Un Pomerol toujours très convoité

Description:
En exclusivité, le conseil de Christian Moueix (La Fleur-Pétrus): issu d'une très bonne année, ce Pomerol peu ordinaire contient comme autrefois une proportion de Malbec, ancien cépage bordelais. Cela lui confère davantage de structure et de matière. Une partie de cette cuvée a par ailleurs été élevée 18mois en barriques neuves de chêne français.
Note de dégustation:
Robe rubis grenat intense. Bouquet de pastilles aux baies des bois, puis de damassine, de gruau rouge et de fraises des bois. Le milieu de bouche est légèrement cassant et finement granuleux. Arômes de noix et de groseilles dans l'élégante finale. Il accompagnera à merveille vos repas !
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:	Pomerol
Producteur:	Familie Moueix
Notation(s):	Score 18.5/20, WeinWisser 17/20
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Malbec
Référence:	0427317

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Moulinet-Lasserre

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, WeinWisser 17/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Malbec
Apogée:	jusqu'en 2034
Vol. alcool:	13.5 %
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