



2016 Château Jean Voisin

Grand Cru, St-Emilion AOC

La nouvelle star au firmament des Saint-Émilion

Description:

Le critique œnologique James Suckling est séduit par la structure souple de ce monocépage de Merlot, et déclare: «Un vin jeune, ferme et tendu. Excellente structure et belle richesse». Cette prouesse est signée Hubert de Bouard, consultant du domaine et également propriétaire de Château Angélus.

Note de dégustation:

Grenat violet opaque, noir au centre. Bouquet concentré de mûres avec beaucoup d'épices, prunes mûres et liqueur de cassis, réglisse et poivre du Sichuan fraîchement moulu en arrière nez. En bouche, l'extrait est charnu, les tannins mûrs et étroitement tissés, il montre son grand potentiel de garde. Finale complexe et très persistante aux arômes de baies noires avec de la cerise sauvage, du jus de sureau, du tabac dominicain et du genièvre.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 Jean Voisin
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 90/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0918416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Jean Voisin

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 90/100
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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 déguster.