2019 L'If

St-Emilion AOC

Etoile montante – quantités limitées et rapidement épuisées

Note de dégustation:
Sophistication à l'état pur, statuesque et verticale dans son intensité. Le millésime 2019 possède une énergie explosive tout simplement remarquable. De douces notes florales et épicées exhalent, suivies par des strates de framboises, de cuir et de cèdre qui viennent compléter le corps du vin. Le millésime 2019 est d'une beauté époustouflante. On ne peut pas en ajouter beaucoup plus. - Antonio Galloni

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:	G. et J. Thienpont
Notation(s):	Antonio Galloni 97+/100, Score 19/20, WeinWisser 19+/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0764319

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):	Antonio Galloni 97+/100, Score 19/20, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2045
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