



2018 Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Un Pomerol issu d'un millésime grandiose

Description:

Le créateur de ce Pomerol n'est nul autre que Christian Moueix, grand seigneur qui démontre avec brio qu'à côté de ses vins iconiques, Trotanoy, La Fleur-Pétrus et Dominus (Napa Valley), il sait aussi faire de délicieux Bordeaux pour un budget moindre. Une occasion à ne pas manquer pour en faire de grandes réserves.

Note de dégustation:

Rubis grenat dense. Bouquet séduisant de cerise noire, de bois de santal et de pralinés au nougat, avec en arrière nez de la confiture de mûres, du teck ainsi qu'un délicat parfum de violette. Palais puissant d'une pure élégance au fruit magnifique, ne perd jamais en finesse, tannins parfaitement mûrs en soutien. Dans la finale aromatique, de belles notes de cassis, du tabac brésilien et de la gelée de sureau.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Famille Moueix
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0532718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.