2020 Château d'Armailhac

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Un noble Pauillac d’un célèbre domaine

Note de dégustation:
Pourpre saturé, centre opaque, disque rubis. Belles notes de cassis, tabac brésilien et bois précieux, un Armailhac parfumé. Complexe et juteux en bouche avec une texture douce, des tannins serrés, un extrait légèrement granuleux et un corps musclé parfaitement défini. Finale concentrée aux arômes de baies noires, de romarin séché sur des notes minérales et une belle astringence. Ce Pauillac me rappelle le grand millésime 2016, avec sa fraîcheur rassurante, sa grande concentration et sa densité d’arômes.
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:	Pauillac
Producteur:	Château d'Armailhac
Notation(s):	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91+/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93/100, WeinWisser 17.5+/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2027–2048
Cépage(s):	59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Référence:	0472820

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

Château d'Armailhac

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 91+/100, James Suckling 93–94/100, Parker 93/100, WeinWisser 17.5+/20
Cépage(s):	59% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée:	2027–2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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