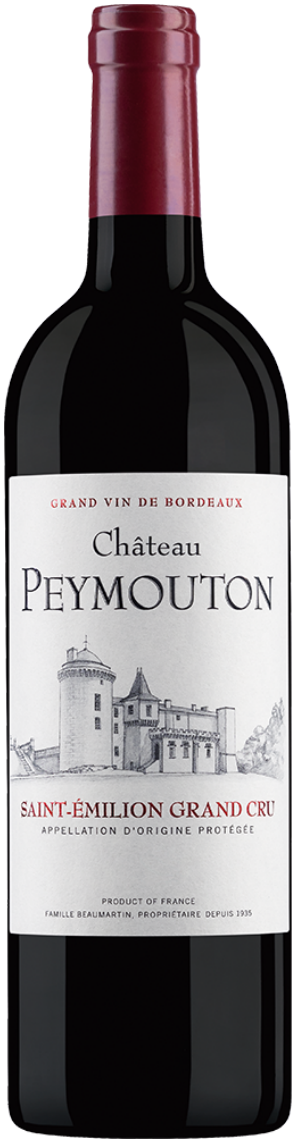

2020 Château Peymouton

Grand Cru, St-Emilion AOP

Un superbe St-Émilion à prix doux

Description:
Les vignes du Peymouton sont cultivées sur les terres historiques du prestigieux Château Laroque. Les différentes couches d'argile du haut plateau calcaire confèrent au vin densité et structure, sans toutefois éclipser l'élégance apportée par le calcaire. Surtout ne manquez pas cette offre!

Note de dégustation:
Pourpre avec un centre opaque et un disque légèrement violet. Bouquet séduisant de myrtille, de jus de griottes et de violettes intenses, en arrière nez des pastilles à la réglisse et au chocolat. Bouche complexe à la texture douce qui présente une magnifique plénitude, des tannins soutenus et un corps moyen. Finale aromatique aux nuances de baies bleues, avec du bois de rose et des feuilles de tabac.

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 Laroque
Notation(s):	James Suckling 93/100, Decanter 91/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	1063220

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 Peymouton

Grand Cru
St-Emilion AOP

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100, Decanter 91/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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