

2015 Merlot Claypot

SImonsberg-Stellenbosch WO, Laibach Vineyards (Bio)

Un Merlot disponible en quantité limitée, issu d'une parcelle unique et signé Laibach

Note de dégustation:
Grenat profond aux reflets rubis. Bouquet enivrant de griottes et de confiture de mûres, puis des arrière notes de chocolat, de jus de prunelle et de bois exotique. Les tannins soutiennent la bouche puissante et charnue, où sommeille un immense potentiel, la finale explosive et persistante se termine sur des nuances de cire et de cassis.
Accompagne idéale:
Délicieux avec de la viande de bœuf ou de gibier séchée à l'air, de l'autruche, tout comme des poissons de mer grillés et des viandes braisées.
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:	Afrique du Sud
Région:	Stellenbosch
Producteur:	Laibach Vineyards (PTY) Ltd
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Merlot
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0890915075C6100

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, 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

Merlot Claypot

SImonsberg-Stellenbosch WO
Laibach Vineyards (Bio)

Origine:	Afrique du Sud
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch