



2020 Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Excellent Grand Cru de St-Émilion

Description:

L'histoire de la fameuse appellation St-Émilion remonte à l'époque romaine. Le Château Juguet appartient à la maison Moueix et bénéficie de la même expertise que les châteaux Bélair-Monange, La Fleur-Pétrus et Trotanoy, mondialement réputés. Autant dire que ce grand cru élevé en fûts de chêne est digne des plus prestigieux.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond. Bouquet intense de baies des bois, de tabac Burley et de romarin séché. Milieu de bouche racé et élégant, avec des tannins mûrs soutenus et un extrait légèrement farineux. La finale concentrée aux arômes de baies rouges, de bois de rose et de genièvre, se termine sur une légère astringence.

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:	Landrodie Père et Fille
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2043
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Référence:	0710620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2043
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.