



2020 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:

Pourpre profond, centre opaque, disque rouge rubis. Délicat bouquet de myrtilles sauvages, de palissandre et de violette, sur des notes de gelée de sureau, de bois précieux et de pastilles au chocolat. Bouche complexe et d'une élégance pure, avec une magnifique puissance fruitée de myrtilles et des tannins légèrement granuleux en soutien. Finale aromatique et persistante aux nuances de cassis, de tabac du Brésil et de jus de pruneau.

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:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Référence:	0532720

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):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2037
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.