



2014 Château Juguet

St-Emilion AOC

Célèbre, noble et très apprécié: un St-Emilion Grand Cru!

Description:

L'histoire de la fameuse appellation St-Emilion remonte jusqu'à l'époque romaine. Le Château Juguet appartient à Christian Moueix, le « maître » des célèbres châteaux Bélair-Monange, La Fleur-Pétrus et Trotanoy. Autant dire que ce vin élevé en fûts de chêne est seigneurial. Il présente une excellente structure et une minéralité subtile. Un vin royal.

Note de dégustation:

Grenat aux reflets rubis. De fines touches toastées rehaussent le bouquet complexe de petits fruits rouges sur des arrière notes de cerise et de jus de cranberry. La bouche est charnue avec de subtiles notes épicées de tabac, de clous de girofle et de poivre de montagne noir. Des saveurs de mûres et d'estragon accompagnent la finale élégante et délicatement minérale. Pour l'apprécier au mieux actuellement, il faudra le décanter environ 3 heures.

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
Elaboration:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0710614

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Juguet

St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
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.