2015 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

Un prestigieux Malbec en provenance du Sud-Ouest de la France

Description:
La famille Vigouroux produit du vin dans cette éminente région de France depuis 1887. Afin d'obtenir une vinification encore plus pointue, elle a décidé de faire appel au fameux oenologue star Paul Hobbs. Considéré comme le grand spécialiste du Malbec, il a déjà propulsé au sommet de nombreux domaines. Le magazine Wine Enthusiast vient tout juste de décerner la note de 92/100 à cet impressionnant assemblage de l'appellation Cahors.
Note de dégustation:
Pourpre profond, presque noir. Au nez se développent des notes délicates de vanille Bourbon, de baies noires, ainsi que des nuances fumées et terroitées. C'est un vin impressionnant de complexité, de puissance et d'élégance, avec une abondance de mûres, de cassis et de prunes, ses tannins bien que jeunes sont déjà soyeux et satinés et la barrique lui apporte de fins arômes toastés. La finale ample et racée révèle une persistance d'une intensité et d'une puissance renversantes.
Accompagne idéale:
Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.
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:	Sud-Ouest
Producteur:	Château Haute-Serre
Notation(s):	Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Référence:	0772615

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée
Cahors AOC
Georges Vigouroux

Origine:	France
Notation(s):	Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Apogée:	jusqu'en 2028
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.

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