MÖVENPICK
VINS

2010 Château Chauvin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un séducteur issu de 2010, millésime du siècle

Description:
Le Château Chauvin appartient à Sylvie Cazes, dont la famille est également propriétaire du Château Lynch?Bages. Ce splendide domaine se trouve dans la partie nord-ouest de l'appellation St-Émilion, à proximité de Pomerol. Avec une proportion de 20% de Cabernet Franc, 5% de Cabernet Sauvignon et 75% de Merlot, ce séducteur a des airs de Cheval Blanc. Un vin convainquant à un prix attractif.

Note de dégustation:
Pourpre-grenat profond. Bouquet gourmand de prunes bien mûres, de tisane de cynorrhodon et de mousse au chocolat noir, viennent ensuite des nuances d'Earl Grey et de noix fraîches, sur de belles notes épicées. La bouche est charnue, avec des tannins parfaitement fondus, sa minéralité lui confère une belle personnalité. Des notes abondantes et presque liquoreuses de petits fruits noirs accompagnent la longue finale persistante. Un magnifique Grand Cru de St-Emilion !

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:	Château Chauvin
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 19/20
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	80% Merlot, 14% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon
Référence:	0916110

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Chauvin

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Score 19/20
Traubensorte(en):	80% Merlot, 14% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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