2021 Château Juguet

St-Emilion Grand Cru 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:
Rouge pourpre aux reflets violets, s'éclaircissant sur le disque. Bouquet délicat, groseille rouge, violette et jus d'airelle. Milieu de bouche souple et de bonne structure, extrait mûr, tannins soutenus et corps nerveux. Finale concentrée et légèrement musclée, griotte, bois de rose et feuilles de tabac.
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:	13.5 %
Apogée:	2026–2044
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Référence:	0710621

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

MÖVENPICK
VINS

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):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Apogée:	2026–2044
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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