



## 2015 Château Jean Voisin

Grand Cru, St-Emilion AOC

Une découverte en provenance de St-Émilion

### Description:

Le critique œnologique James Suckling est séduit par la structure souple de ce monocépage de Merlot, et déclare: «Un vin jeune, ferme et tendu. Excellente structure et belle richesse». Cette prouesse est signée Hubert de Boüard, consultant du domaine et également propriétaire de Château Angélus.

### Note de dégustation:

Pourpre-grenat impénétrable, noir au centre. Bouquet dense et composé de mûres, agrémenté d'une profusion d'épices, de prunes mûres et de liqueur de cassis, puis des arrières notes de réglisse et de poivre noir de montagne. La bouche est charnue, avec des tannins mûrs, sur une finale très longue et complexe aux arômes de cerise sauvage, de tabac dominicain et de genièvre.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château Bellisle Mondotte
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, James Suckling 93–94/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0918415

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Jean Voisin

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 19/20, James Suckling 93–94/100  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**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.