2022 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un coup de maître de St-Julien

Description:
Produit par la célèbre maison Léoville-Las-Cases.
Note de dégustation:
Bouquet d’une grande complexité aux notes de cerise sauvage, olive noire, romarin séché, fines herbes séchées et gelée de groseilles rouges. Bouche dense, souple et bien charpentée, avec un extrait rugueux et des tannins serrés. Sublime astringence et belle note d’amertume dans la finale concentrée aux arômes opulents de baies bleues, de graphite, de clou de girofle et de genièvre.
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-Julien
Producteur:	Château Clos du Marquis
Notation(s):	Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 93–95+/100
Référence:	0493322

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

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 93–95+/100
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