2012 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Une cuvée élégante et un millésime miraculeux

Description:
Un St-Emilion au fruité opulent. Cette rareté issue de ce domaine artisanal a presque le charme d'un Amarone.
Note de dégustation:
Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Bouquet compact, moelleux, aux parfums marqués de cerise – depuis la cerise rouge jusqu'à une touche de griotte – et aux senteurs de café peu torréfié, de bois précieux, de grenadine et de bonbons acidulés au cassis. En bouche, bien gouleyant, présente de l'ampleur et de fins tanins, et semble peut-être un brin plus léger que le nez ne l'annonçait. Mais c'est tout au bénéfice de la finesse qui s'exprime ensuite; concentration qui reste encore quelque peu massive au cœur. Un Saint-Emilion frais et direct, qui a besoin de temps.
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:	Clos Dubreuil
Notation(s):	Parker 95/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100, René Gabriel 18/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Référence:	0626412

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 Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 95/100, Score 18.5/20, James Suckling 93/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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