



2015 Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Un Pomerol issu d'un millésime grandiose

Description:

Une fois de plus, c'est Christian Moueix qui se cache derrière ce vin. Ce grand seigneur de l'appellation montre ici avec brio qu'à côté de ses vins iconiques, Trotanoy, La Fleur-Pétrus et Dominus (Napa Valley), il sait aussi faire de délicieux Bordeaux pour un budget moindre. Grâce à notre partenariat de longue date, nous sommes en mesure de proposer cet excellent millésime 2015 en caisse bois de 6 bouteilles, à un prix exceptionnel.

Note de dégustation:

Grenat foncé. Agréable nez de Merlot, bouquet complexe de cerises amarena, avec des nuances de confitures de mûre, de bois de tek, de violettes et de fleurs de cassis. Élégance à l'état pur dans la bouche merveilleusement fruitée aux tannins parfaitement fondus. Finale aromatique aux notes de pastilles de cassis, de peau de prune et de gelée de sureau.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Famille Moueix
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Référence:	0532715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.