MÖVENPICK
VINI



Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru, St-Emilion AOC

Vino di culto in edizione limitata di François Mitjaville

Descrizione:
François Mitjavile è considerato un maestro della vendemmia tardiva. Aspetta pazientemente che anche i vinaccioli siano completamente maturi per evitare note amare o tannini fragili. In cantina, adotta un approccio altrettanto sensibile: estrazione minima, pressatura delicata e un delicato affinamento in botte, che fa un uso consapevole e molto sapiente del contatto con l'ossigeno e delle temperature moderate. I suoi cru sono caratterizzati da un'eleganza eccezionale e da una profondità raffinata, e sono già splendidamente maturi al momento della consegna - una caratteristica che li rende stilisticamente inimitabili. Il risultato è un vino di culto di qualità mozzafiato, la cui quantità limitata lo rende non solo desiderabile, ma anche raro e prezioso.
Profilo aromatico:
Delicate spezie nell'ammaliante bouquet di succo di ciliegia Morello, gelatina di more e liquirizia. Il secondo naso presenta deliziose note di violetta e cioccolato pralinato. Il palato è complesso e setoso, robusto ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Sublime astringenza nel finale concentrato e molto persistente di bacche blu, pastiglie di cioccolato e petali di rosa essiccati.
Abbinamenti:
Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.
.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia
Denominazione: St-Emilion e Satelliti
Produttore: St-Emilion AOC
Gradazione alcolica: 14.5%
Maturità di degustazione: 2030-2059
Numero articolo: 0553823

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Tertre Roteboeuf

Grand Cru
St-Emilion AOC

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 91–94/100, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 92–96/100, Vinum 97/100
Maturità di degustazione:	2020–2059
Gradazione alcolica:	14.5%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch