



Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Un Pomerol di una grande annata

Beschreibung:

Il creatore di questo Pomerol è nientemeno che Christian Moueix, un grand seigneur che dimostra brillantemente che, oltre ai suoi vini iconici Trotanoy, La Fleur-Pétrus e Dominus (Napa Valley), sa anche come produrre deliziosi Bordeaux con un budget ridotto.

Degustationsnotiz:

Granato scuro. Naso seducente di Merlot, con note complesse di marasca, seguite da confettura di more, legni pregiati, violette e ribes nero. Pura eleganza al palato, potente e meravigliosamente fruttato, con tannini perfettamente maturi. Finisce con aromi di pastiglie di ribes nero, pepe di montagna della Tasmania, buccia di prugna e gelatina di sambuco: una grande riserva.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pome

Produttore: Ets Jean-Pierre Moueix

Allevamento: 18 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0532716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC
Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.