



## 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. È un'occasione da non perdere per fare scorta.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rosso rubino. Un dolce profumo di violetta esalta il delicato bouquet di mirtillo alpino e legno di rosa, con note di gelatina di sambuco, legni pregiati e pastiglie di cioccolato. Pura eleganza al palato complesso, dominato da magnifici aromi di mirtillo, con un finale fine sostenuto da tannini delicati. Il finale è aromatico e persistente, con deliziosi aromi di ribes nero, tabacco brasiliano e succo di prugna.

### **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:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2036

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnnummer:** 0532719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Duchesse Aurélie

Pomerol AOC  
Ets Jean-Pierre Moueix

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2036
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.