



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 opaco, disco rosso rubino. Delicato bouquet di mirtilli selvatici, legno di rosa e violette, con note di gelatina di sambuco, legni pregiati e pastiglie di cioccolato. Al palato è complesso e puramente elegante, con un magnifico frutto di mirtillo e tannini leggermente granulosi. Il finale è aromatico e persistente, con note 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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0532720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC
Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.