

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

La finezza del Pomerol della casa Moueix

Beschreibung:

La quintessenza di Pomerol! Il creatore di questo vino, Christian Moueix, è una figura di spicco della denominazione. E qui 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:

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 prugnola.

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

Produzent: Ets Jean-Pierre Moueix

Allevamento: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2038 **Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0532721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

Herkunft: Francia **Valutazioni:** Score 18.5/20

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc da subito fino al 2038

Weinbau: Tradizionale Allevamento: in barrique Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.