



Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Eccellente St-Émilion Grand Cru

Descrizione:

La storia della famosa denominazione St-Emilion risale all'epoca romana. Lo Château Juguet appartiene a Christian Moueix, il "maestro" dei famosi châteaux Bélair-Monange, La Fleur-Pétrus e Trotanoy. In altre parole, questo vino affinato in botti di rovere è davvero signorile. Presenta un'ottima struttura e una sottile mineralità. Un vino regale.

Profilo aromatico:

Rosso rubino denso. Profumo intenso di fragoline di bosco, tabacco Burley e rosmarino secco. Palato medio elegante e vivace, con tannini maturi e corposi e un estratto leggermente farinoso. Finale concentrato di bacche rosse, legno di rosa e ginepro, che termina con una leggera astringenza.

Ideale con:

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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2042

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

Numero articolo: 0710619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, WeinWisser 17.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.