



## 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 cremisi con riflessi violacei, che si schiariscono al disco. Delicato bouquet di ribes rosso, viola e succo di mirtillo. Palato medio morbido con buona struttura, estratto maturo, tannini sostenuti e corpo nervoso. Finale concentrato e leggermente muscoloso, con marasca, legno di rosa e foglie di tabacco.

### 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:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Emilion e Satelliti

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2044

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

**Numero articolo:** 0710621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2044
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.