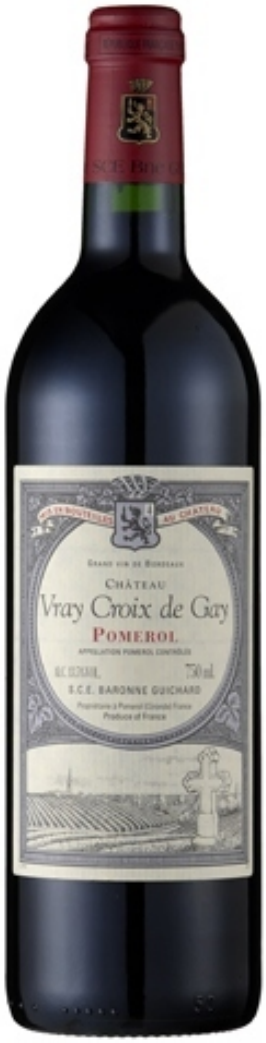

2016 Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Un potente concentrato di Merlot

Nota di degustazione:
Porpora saturo, violaceo sul disco. Magnifici aromi di marasca, poi lampone e violetta. Il palato setoso rivela una profondità impressionante unita a una fine mineralità e a un'incredibile finezza. In questa fase ha già raggiunto un equilibrio perfetto, eguagliato solo dalla sua purezza; per me è una delle più belle sorprese di quest'annata.
Abbinamenti:
Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Vray Croix de Gay
Valutazioni:	Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91–93/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 89–92/100, WeinWisser 18.5/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0476016

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Vray Croix de Gay

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 94–97/100, Decanter 93/100, Falstaff 91–93/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 89–92/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch