2019 Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un segreto di Saint-Emilion

Descrizione del vino:
Qui è stato nientemeno che Hubert de Boüard d'Angelus a gettare le basi. Nel 2016, il proprietario di Petrus, Jean-Pierre Moueix, ha raccolto la fiaccola. Ha visto il potenziale e ha portato Madeleine a un nuovo livello di qualità. L'alta percentuale di Merlot, che apporta una pienezza seducente e molti frutti neri, è tipica della regione. La piccola percentuale di Cabernet Franc fornisce i tannini che danno struttura a questo \"vino da sogno\", purtroppo imbottigliato in piccole quantità.
Nota di degustazione:
Viola intenso, rosso rubino sul disco. Un bouquet in filigrana che ricorda il succo fresco di ciliegia Morello, con prugne rosse, erbe secche e mousse di mirtilli rossi sul retro del naso. Elegante al palato, con dolcezza da estratto maturo e struttura tannica di supporto. Finale complesso, con note di frutti rossi, noci e una fine astringenza.
Abbinamenti:
Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
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 d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Familie Moueix
Valutazioni:	WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2026-2045
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0929219

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

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2026-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.

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