



2020 Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Un Pomerol di una grande annata

Descrizione del vino:

Il creatore di questo Pomerol è nientemeno che Christian Moueix, un grand seigneur che 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. È un'occasione da non perdere per fare scorta.

Nota di degustazione:

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.

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:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pomerol

Produttore:

Famille Moueix

Valutazioni:

Score 18.5/20, Score 18.5/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2037

Varietà d'uva:

95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0532720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.