2022 Château Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Famoso, nobile e molto amato: un Grand Cru di St-Emilion!

Descrizione del vino:
La storia della famosa denominazione St-Emilion risale all'epoca romana. Château Juguet appartiene a Christian Moueix, il \"maestro\" dei famosi Châteaux Bélair-Monange, La Fleur-Pétrus e Trotanoy. Basti dire che questo vino, maturato in botti di rovere, è un vino da signori. Ha un'eccellente struttura e una sottile mineralità. Un vino regale.
Nota di degustazione:
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.
Abbinamenti:
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. .
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:	Landrodie Père et Fille
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0710622

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 Juguet

St-Emilion Grand Cru AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
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