



## 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Famille Moueix
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2037
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0532720

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Duchesse Aurélie**

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

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