



2021 Duchesse Aurélie

Pomerol AOC, Ets Jean-Pierre Moueix

Il \"Miglior Acquisto\" di Pomerol

Descrizione del vino:

La quintessenza di Pomerol! Il creatore di questo vino, Christian Moueix, è una figura di spicco della denominazione. E qui 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.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Famille Moueix
Valutazioni:	
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0532721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Duchesse Aurélie

Pomerol AOC

Ets Jean-Pierre Moueix

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: in barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.