



**M**OUVEIX

# SAINT-ÉMILION JEAN-PIERRE MOUEIX 2020

## Saint-Émilion AOC

Spécialité en approvisionnement continu

Connue pour la qualité de ses vins depuis le 1er siècle, Saint-Émilion est l'une des régions viticoles les plus anciennes et réputées de France. L'élégance et la complexité des vins qui y sont produits proviennent du mariage unique des sols et du climat: le calcaire apporte l'élégance, la structure et la minéralité, l'argile contribue la profondeur et la richesse, et le sable, la générosité.

**Région:** Saint-Émilion, Bordeaux

**Cépages :** 85% Merlot, 15% Cabernet franc

**Vinification :** La récolte de tous les raisins se fait à la main dans de petits paniers. L'activité traditionnelle du négoce girondin consiste à élever dans ses propres barriques les vins d'un grand nombre de châteaux qui n'ont pas la possibilité de le faire sur les lieux même de la production. Cette activité exige beaucoup de soins, de main-d'œuvre et de capitaux. Le vin est ensuite affiné pendant douze mois avant l'embouteillage et affinage en bouteilles avant commercialisation.

**Dégustation:** Il présente une robe pourpre, intense et brillant. Le nez s'exprime avec plénitude, dominé par des arômes de violette et de mûre complétés par une note poivrée. En bouche, l'attaque est souple et les tanins veloutés. La finale, riche et expressive, se déroule sur des arômes de fruits noirs. Servir à 16/17° C sur un magret de canard en sauce aux fruits rouges ou avec une bavette aux échalotes.

**Taux d'alcool :** 13,5% Alc./ Vol.

**Code SAQ :** 14204565

**Prix :** 25.50\$

**Prix licencié :** 23,39\$

**Uvc :** 12

