



Jean-Pierre Moueix Pomerol 2018

Pomerol AOC

Spécialité en approvisionnement continu

MOUEIX

Assemblage de seconds vins des vignobles Jean- Pierre Moueix et d'autres Châteaux renommés de l'appellation, Il est élaboré avec soin afin d'exprimer les nuances de fruit et de terroir de cette appellation historique. Après vinification, le vin est assemblé et élevé dans les chais du Quai du Priourat à Libourne, bénéficiant ainsi de toute l'expertise des équipes techniques.

Région: Pomerol, Bordeaux

Cépages : 95% Merlot, 5% 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 et conservé en cuves avant l'embouteillage et affinage pour la mise en marché.

Dégustation: Robe pourpre d'une belle intensité. Au nez, il dévoile des arômes à la fois de fruits noirs et de fruits rouges ainsi que des notes d'épices dont la réglisse et le poivre noir. En bouche l'attaque est généreuse, les tanins sont précis et réguliers renforçant l'onctuosité du vin. La file, d'une grande longueur développe un bouquet de fruits avec une très légère note de cèdre.

Taux d'alcool : 14,5% Alc./ Vol.

Code SAQ : 739623

Prix : 35,00\$

Prix licencié : 31,66\$

Uvc : 12

