



PÉTRUS

A.O.C. POMEROL, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Merlot.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 22-28 meses en barricas de roble Francés.

Capacidad de Guarda: 30 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo intenso con reflejos púrpuras.



Complejo e intenso en nariz, aromas de zarzamora, violeta y especias.



El vino es dulce, suave, concentrado y largo con un hermoso sentido de la pureza de la fruta en un largo final. En el paladar, el vino pasa de licor de cereza a ciruelas negras. Se centra en la pureza de la fruta con texturas elegantes, flexibles y opulentas. Final largo.



Ideal con corte de carne roja, estofado de res, quesos maduros, polo con salsa de champiñón.



La Bodega

Propiedad de la familia Arnaud durante la mayor parte de 200 años hasta el final de la Segunda Guerra Mundial, Pétrus fue entonces vendido a la Sra. Loubat, quien había ido adquiriendo la propiedad progresivamente desde 1925. A su muerte en 1961, la finca pasó a su familia, quien con el tiempo vendió la mitad en 1964 a Jean-Pierre Moueix. El propio Moueix había creado una empresa intermediaria Établissements Jean-Pierre Moueix, con sede en Libourne y gradualmente comenzó a adquirir châteaux de la orilla derecha.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com