



JEAN-PIERRE MOUEIX POMEROL

POMEROL, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

Alcohol: 14,0 %

Reposo: 12 meses en baricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 14 - 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo granate brillante.



En nariz, complejo y armonioso. Notas de frambuesas y arándanos emergen de un sutil telón de fondo de especias.



En boca es refinado y preciso con los taninos elegantes y sedosos tan característicos de Pomerol.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas y blancas con salsa de hongos, estofadas suaves, quesos medio fuerte.

JEAN-PIERRE
MOUEIX
M

La Bodega

"Jean-Pierre Moueix", una gama de vinos de Burdeos, Saint-Émilion y Pomerol, se elabora con cuidado para expresar los matices de la fruta y el terruño de estas denominaciones históricas.

Seleccionados personalmente por Christian Moueix y su equipo técnico, los vinos se mezclan y envejecen en nuestras bodegas del Quai du Priourat en Libourne, beneficiándose de la misma experiencia que los viñedos familiares.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com