



JEAN-PIERRE MOUEIX SAINT-ÉMILION SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 85% Merlot, 15% 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



De color rojo intenso.



En nariz, delicado y complejo. Aromas de moras y cerezas negras.



El paladar se desarrolla de forma precisa, bien integrada, taninos equilibrados.



Se recomienda acompañar con Carnes Rojas a la parrilla, Aves, Pizza con verduras y embutidos, Verduras a la plancha, Quesos como, Gorgonzola, Gruyère.

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