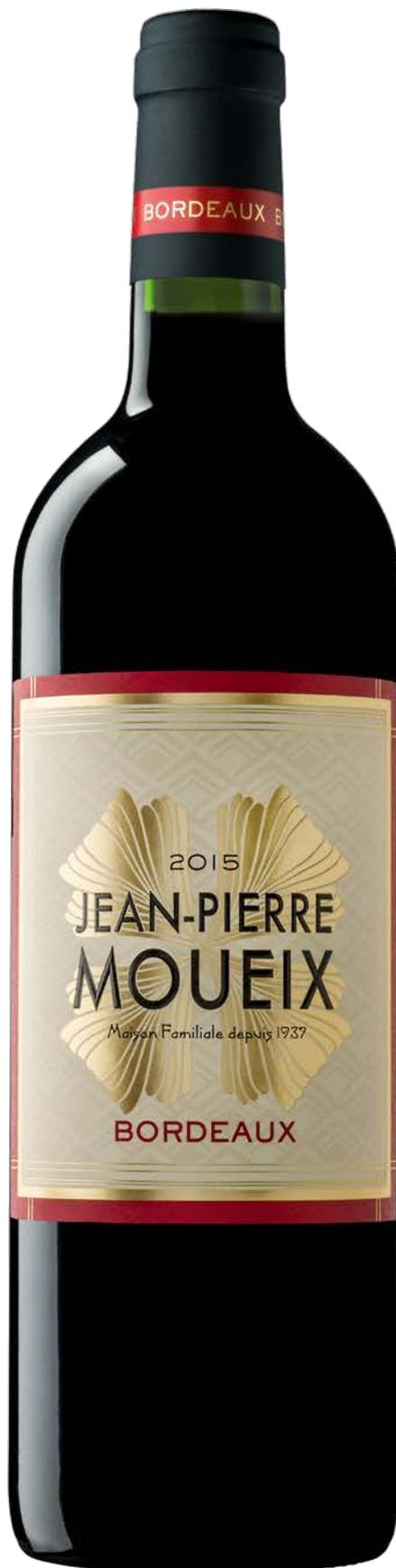


JEAN-PIERRE
MOUËIX

NEGOCIANTS - 1937 - PROPRIETAIRES

POMEROL - ST EMILION - NAPA VALLEY



JEAN-PIERRE MOUEIX
BORDEAUX

■ JEAN-PIERRE MOUEIX BORDEAUX

Appellation
Bordeaux

Types de sols
Argiles, graves et sables

Assemblage du millésime 2015
80% Merlot - 20% Cabernet Franc

Volume d'alcool
13.5%

Les Établissements Jean-Pierre Moueix, spécialistes des grands vins de Bordeaux depuis 1937, sont aujourd'hui propriétaires et distributeurs d'un certain nombre de crus renommés de la région.

Sélectionné personnellement par Christian et Edouard Moueix, JEAN-PIERRE MOUEIX BORDEAUX est composé de Merlot et de Cabernet Franc. Planté sur les sols argileux, graveleux, et sableux de la Rive Droite de Bordeaux, le cépage Merlot apporte profondeur et complexité, alors que le Cabernet Franc contribue structure et une note épicée à l'assemblage. Ensemble, ces cépages donnent lieu des vins amples, élégants, possédant une souplesse tout à fait unique.

Elaboré avec grand soin afin d'exprimer les nuances de fruit et de terroir de cette appellation historique, JEAN-PIERRE MOUEIX BORDEAUX est assemblé et élevé dans nos chais du Quai du Priourat à Libourne, bénéficiant ainsi de toute l'expertise de nos équipes techniques.

■ NOTES DE DÉGUSTATION

JEAN-PIERRE MOUEIX BORDEAUX présente une belle couleur rouge rubis. Le nez complexe et intense dévoile des arômes de cerise, de fraise, et de tabac blond. La bouche puissante et chaleureuse propose des tanins fondants et suaves.

■ MILLÉSIME 2015

L'hiver 2014-2015 est plutôt frais et pluvieux. Le printemps doux et sec a permis une bonne floraison rapide. L'été est marqué par une première période sèche et caniculaire, et une seconde plus fraîche et faiblement arrosée. Le retour de la chaleur fin août et début septembre assure la qualité du millésime.

Après cet été caniculaire qui annonçait un millésime solaire comme 1990 ou 2003, le mois de septembre a été plus frais et légèrement arrosé, permettant une bonne fin de maturation phénolique, régulière et complète. Les raisins, présentant un fort potentiel qualitatif, ont été vendangés dans de belles conditions.