

JEAN-PIERRE
MOUVEIX

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 2016
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 à 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 2016 présente une robe rouge pourpre brillant. Le nez exprime avec subtilité des arômes de fraise, de réglisse, de sous-bois et d'épices. En bouche l'attaque est souple, les tanins bien intégrés accompagnent une finale longue, d'une belle fraîcheur, dominée par des fruits rouges.

■ MILLÉSIME 2016

L'année climatique 2016 fut composée de deux parties distinctes. D'abord, un printemps doux et très arrosé avec une pluviométrie record (259 mm d'avril à juin, par rapport à 108 mm pour la même période en 2015). Une parenthèse ensoleillée en mai permit une floraison rapide et homogène. Le soleil fit son retour mi-juin, début d'une période sèche et ensoleillée qui se poursuivit jusqu'à mi-septembre.

Le cycle végétatif ralentit pendant l'été, mais les pluies de mi-septembre assurèrent la pleine maturité du millésime. Au moment des vendanges, les baies étaient croquantes, gorgées de sucre et fraîches à la fois ; les pellicules riches de tanins doux, les pépins croquants.