

JEAN-PIERRE  
**M**OUVEIX

NEGOCIANTS - 1937 - PROPRIETAIRES

POMEROL - ST EMILION - NAPA VALLEY



JEAN-PIERRE MOUEIX  
POMEROL

## ■ JEAN-PIERRE MOUEIX POMEROL

Appellation  
Pomerol

Types de sols  
Argiles, graves et sables

Assemblage du millésime 2015  
95% Merlot - 5% Cabernet Franc

Volume d'alcool  
14 %

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

Pomerol doit sa grande typicité à une géologie unique: graves et argiles sur le plateau central, point culminant de l'appellation, et des variations de graves, de sables et d'argiles en descendant vers la plaine. Cette complexité géologique est particulièrement adaptée au cépage Merlot, dont le fruit et la souplesse donnent lieu à des vins charmants dans leur jeunesse, mais aussi de grande garde : riches, puissants, séduisants, d'une élégance et d'un équilibre remarquables.

Le JEAN-PIERRE MOUEIX POMEROL, un assemblage de seconds vins des vignobles Jean-Pierre Moueix et d'autres Châteaux renommés de l'appellation, est élaboré avec soin afin d'exprimer les nuances de fruit et de terroir de cette appellation historique. Après vinification, le vin est assemblé et élevé dans les chais du Quai du Priourat à Libourne, bénéficiant ainsi de toute l'expertise des équipes techniques des Ets. Jean-Pierre Moueix.

## ■ NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin, à la couleur pourpre intense et brillante, exhale un bouquet de fruits rouges croquants tels la fraise, la framboise et la cerise, avec des notes d'épices dominées par la réglisse et complémentées d'une saveur toastée. La bouche est suave, les tanins sont soyeux. Ce Pomerol 2015, qui exprime l'excellence du millésime, se savoure dès à présent.

## ■ 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.