

JEAN-PIERRE
MOUEIX

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 2016
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.

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

JEAN-PIERRE MOUEIX POMEROL 2016 présente une couleur pourpre, profonde et brillante. Au nez le vin exprime des arômes de violette, de fruits noirs et d'épices. En bouche, l'attaque est fraîche, les tanins sont présents mais polis et accompagnent une fin de bouche généreuse et sur les fruits noirs.

■ 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.