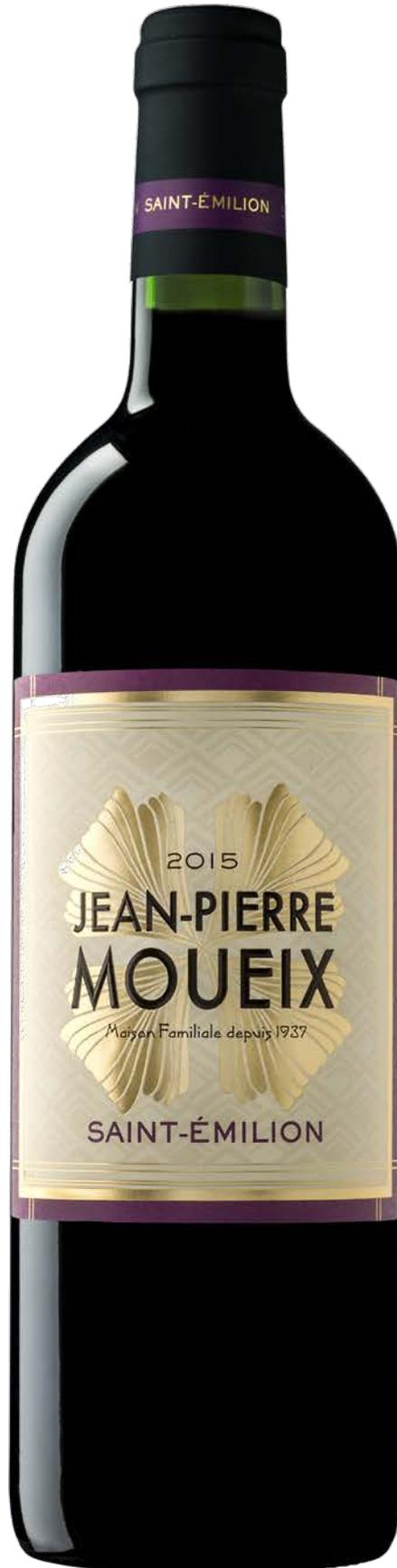


JEAN-PIERRE  
**M**OUËIX

NEGOCIANTS - 1937 - PROPRIETAIRES

POMEROL - ST EMILION - NAPA VALLEY



JEAN-PIERRE MOUËIX  
SAINT-ÉMILION

## ■ JEAN-PIERRE MOUEIX SAINT-ÉMILION

Appellation  
Saint-Émilion

Types de sols  
Argilo-calcaire sur les côtes et le plateau,  
sable et argile dans la vallée

Assemblage du millésime 2015  
85% Merlot - 15% Cabernet Franc

Volume d'alcool  
14%

Les Établissements Jean-Pierre Moueix, spécialistes des grands vins de Saint-Émilion depuis 1937, sont aujourd'hui propriétaires et distributeurs d'un certain nombre de crus renommés de la région. Depuis plus de 80 ans, nous nous appliquons à sélectionner le meilleur fruit produit par des vignerons locaux afin de produire des vins harmonieux et élégants, qui reflètent les terroirs exceptionnels de cette région historique.

Connue pour la qualité de ses vins depuis le 1<sup>er</sup> siècle, Saint-Émilion est l'une des régions viticoles les plus anciennes et réputées de France. L'élégance et la complexité des vins qui y sont produits proviennent du mariage unique des sols et du climat: le calcaire apporte l'élégance, la structure et la minéralité, l'argile contribue la profondeur et la richesse, et le sable, la générosité.

Sélectionné personnellement par Christian et Edouard Moueix, JEAN-PIERRE MOUEIX SAINT-ÉMILION est composé des deux cépages dominants de la Rive Droite de Bordeaux, le Merlot et le Cabernet Franc. Le vin 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

D'une couleur rouge soutenue et intense, JEAN-PIERRE MOUEIX SAINT-ÉMILION 2015 présente au nez des arômes délicats et complexes de mûres et de cerises noires. La bouche, d'abord serrée et droite, s'ouvre sur des tanins précis et bien intégrés avec un très bel équilibre.

## ■ 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.