

JEAN-PIERRE
MOUËIX

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 2016
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^{er} 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

JEAN-PIERRE MOUEIX SAINT-ÉMILION 2016 présente une robe pourpre, intense et brillante. Le nez s'exprime avec plénitude, dominé par des arômes de violette et de mûre complétés par une note poivrée. En bouche, l'attaque est souple et les tanins veloutés. La finale, riche et expressive, se déroule sur des arômes de 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.