

DRINKS.

Moueix Château Certan de May 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407849
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bordelais, Pomerol
Embouteilleur	Ets. Jean-Pierre Moueix, 54 quai du Priourat, BP 129, 33502 Libourne Cedex, France
Marque	Moueix
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	16-20 mois
Dégustation	Dense, charnu et équilibré avec des tanins distincts, du tabac, du bois, du chocolat, du cuir, des truffes, des prunes, des mûres, du cassis, des cerises, des épices et des herbes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Formeture de	



Remise de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	fromages, veau et bœuf, agneau, gibier

Description

Jean-Pierre Moueix a laissé une empreinte durable sur la réputation du secteur viticole de la rive droite de Bordeaux, à tel point que ses vignobles et ses produits jouissent d'une renommée mondiale. Depuis 1937, la société, qui était à l'origine une entreprise de négoce de vin, est une entreprise familiale. Dans les années 1950, Jean-Pierre a acquis les premiers domaines renommés de Pomerol et de Saint-Émilion; au fil des ans, le respecté négociant en vins a étendu son empire en procédant à de nouveaux achats et en obtenant des droits de distribution exclusifs. Son fils Christian a commencé à travailler pour l'entreprise familiale dans les années 1970. Sous son régime, d'autres domaines ont été acquis dans le Bordelais, avec des sites de vignobles prestigieux, ainsi que certains domaines viticoles dans la Napa Valley en Californie. A la mort de Jean-Pierre en 2003, Christian a été épaulé par son fils Edouard - qui est responsable de la filiale "Autre Rivages", qui comprend les vignobles de la rive gauche de Bordeaux et en Californie.

Le Château Certan de May a une superficie de 5,5 hectares de vignes plantées à 70% de Merlot, 25% de Cabernet Franc et 5% de Cabernet Sauvignon. Les vignes enracinées dans les sols argilo-graveleux ont en moyenne 35 ans; la récolte est effectuée à la main; la maturation se déroule pendant 16-20 mois dans des fûts de chêne principalement neufs. Le vin de Pomerol Château Certan de May doit être ouvert et décanté au moins une heure avant la consommation prévue - sa maturité de consommation s'étend de 2023 à 2050.