



## **PÉTRUS 2004** POMEROL, FRANCIA

Propiedad de la familia Arnaud durante 200 años hasta el final de la Segunda Guerra Mundial, Pétrus fue entonces vendido a la Sra. Loubat, quien había ido adquiriendo la propiedad progresivamente desde 1925. A su muerte en 1961, la finca pasó a su familia, quien con el tiempo vendió la mitad en 1964 a Jean-Pierre Moueix. Después de la muerte de Jean-Pierre Moueix en 2003, su hijo mayor, Jean-François es el gérant de Château Pétrus, mientras que el segundogénito, Christian Moueix, dirige la producción. El vino es elaborado por el enólogo Jean-Claude Berrouet. Este último cedió su puesto a finales de 2007 a su hijo Olivier Berrouet. No hay ningún auténtico château físicamente en la finca, lo que explica por qué el vino normalmente es llamado Pétrus, y no Château Pétrus.



**Tipo de vino:** Tinto.

**Variedades:** 95% Merlot, 5% Cabernet Franc.

**Alcohol:** 13,5%

**Reposo:** 22-28 meses en barricas de roble Francés.

**Capacidad de añejamiento:** 30 años.

**Temperatura de servicio:** 16 a 18°C.

**Denominación:** AOC Pomerol.

**Vista:**

Precioso color rubí brillante con ribete púrpura.

**Nariz:**

Intensos aromas florales con fruta, chocolate negro, regaliz, especias, cerezas negras, zarzamora y licor de ciruela. El vino es dulce, suave, concentrado y largo con un hermoso sentido de la pureza de la fruta en un largo final.

**Boca:**

En el paladar, el vino pasa de licor de cereza a ciruelas negras. Se centra en la pureza de la fruta con texturas elegantes, flexibles y opulentas. Final largo.

BORDEAUX



**Ferrer y Asociados**  
*pasión por el vino*

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.  
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

**ferrer.com.mx**