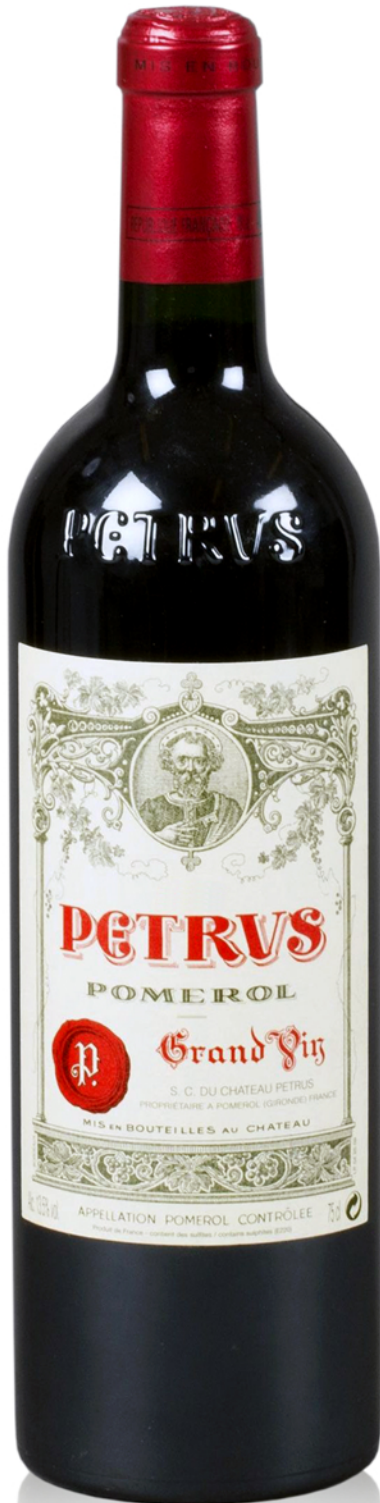




PÉTRUS 2014 POMEROL, FRANCIA

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.

Varietades: 100% Merlot.

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:

Color rojo intenso con reflejos púrpuras.

Nariz:

Complejo e intenso en nariz, aromas de zarzamora, violeta y especias.

Boca:

Es un vino balanceado con una buena acidez y taninos suaves. Es muy elegante.

Maridaje:

Corte de carne roja, estofado de res, quesos maduros, pollo con salsa de champiñón.

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