



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Un très grand Clos St.-Martin cette année

Description:

Avec une surface de 1,3 hectare seulement, Clos St-Martin est un petit domaine jouxtant le village de Saint-Émilion. Il est situé sur un plateau calcaire entouré d'un mur de pierres naturelles. Cet assemblage se distingue par ses notes florales, ses arômes de cerise noire et sa belle minéralité. Un vin culte et confidentiel qui répond à une exigence de qualité élevée.

Profil aromatique:

Bouquet profond, myrtilles sauvages fraîchement cueillie, graphite et réglisse, puis notes envoûtantes de violette et d'iris et une touche de gelée de myrtille. Sublime bouche, racée et vibrante, d'une dynamique et d'une précision inouïes, enivrante densité, tannins serrés et corps bien charpenté. Astringence granuleuse dans la finale concentrée et interminable aux arômes de baies bleues et de pastilles Grether.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	St Emilion AOC
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	2030-2058
N° article:	0125623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: WeinWisser 19/20, James Suckling 95/100,
Vinum 94/100
A boire: 2030-2058
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.