



## L'If

St-Emilion AOC

Un vin culte moderne et très prometteur

### **Description:**

L'If n'a plus rien d'une botte secrète tant le domaine a su, depuis ses débuts, conquérir les amateurs avec des vins de caractère. Le millésime 2018 exprime toute l'authenticité du terroir de Saint-Émilion et éblouit par sa fraîcheur et sa vivacité. On perçoit déjà l'élégance de sa structure et l'intensité de ses arômes, qui promettent un excellent potentiel de garde. Avec un rendement de 39 hectolitres par hectare seulement, ce cru est parmi les plus réussis et fascine par sa force, sa profondeur et sa précision. Il séduit à coup sûr.

### **Profile aromatique:**

Délicat bouquet, marqué par les baies rouges, bois de santal, nectar de groseilles et subtiles notes de graphite. Bouche soyeuse avec des tannins serrés et un corps droit, d'une grande précision. Élégante minéralité dans la finale concentrée et persistante aux notes de baies noires, d'olives noires et de graphite.

### **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

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** 2029-2055

**N° article:** 0764323

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### L'If

St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 96-97/100, Parker 93-95/100,  
WeinWisser 18/20, Score 19/20  
**A boire:** 2029-2055  
**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.