



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Un grand Saint-Émilion issu d'une toute petite parcelle

Description:

Avec seulement 1,3 hectare de vignes, le Clos St. Martin compte parmi les plus petits domaines classés de Saint-Émilion – et figure également parmi les secrets les plus fascinants de l'appellation. À proximité immédiate du plateau calcaire, le millésime 2025 est un vin fascinant qui allie avec élégance concentration et précision, soulignant de manière impressionnante pourquoi le Clos St. Martin jouit d'une réputation quasi culte parmi les connaisseurs. Les petits raisins parfaitement mûrs confèrent au vin une densité et une profondeur exceptionnelles, sans qu'il ne perde pour autant sa fraîcheur et sa transparence. Un Saint-Émilion d'une grande finesse, doté d'une classe exceptionnelle et d'un potentiel de garde impressionnant.

Profil aromatique:

Bouquet dense et complexe, framboise des bois fraîche, parfum délicat de violette, gelée de myrtille. Bouche complexe à la texture onctueuse, racée et équilibrée, avec une structure tannique mûre et un corps dense. Finale concentrée et longue sur des notes de baies rouges et bleues et de bruyère, accompagnées d'une fine touche salée en fin de bouche.

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

A boire: 2030–2060

N° article: 0125625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Vinum 95/100, Jane Anson 93/100, James Suckling 94-95/100
A boire: 2030-2060
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.