



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.

Profil 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

N° article: 0764325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.