



## Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion

### **Beschreibung:**

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.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Dès le bouquet il sait comment se faire remarquer avec de la puissance et des parfums de cerises noires, de fumée et de réglisse, et en deuxième nez de fines touches d'herbes. En bouche il offre beaucoup de matière et des tannins riches qui s'arrondissent déjà un peu. La finale dévoile des nuances de pulpe de mûres, de cosse de vanille et à nouveau une explosion de réglisse. Un Clos St-Martin légendaire avec des décennies de potentiel.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	St-Emi
<b>Produzent:</b>	St Emilion AOC
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2040
<b>Artikelnummer:</b>	0125615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Clos St-Martin

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** René Gabriel 19/20, James Suckling 93/100,  
Parker 93/100  
**A boire:** jusqu'en 2040  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de  
le décanter.