



## 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 sur le disque. Bouquet intense de prunes rouges et de framboises, viennent ensuite des notes marquées de jus de griottes et de tabac blond. Bouche ample et élégante, explosion de cerises en rétro-olfaction, finale en filigrane avec des tannins fondants et une subtile mâche. Une vraie beauté !

### **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 2045
<b>Artikelnummer:</b>	0125616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Clos St-Martin

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Jeb Dunnock 93/100, Parker 92+/100,  
WeinWisser 18.5/20  
**A boire:** jusqu'en 2045  
**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.