



## 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:**

Le plus petit des Grands Crus Classés (1,3 ha) de Saint-Emilion nous séduit avec une robe pourpre-grenat intense, noire au centre. Au nez c'est un feu d'artifice de myrtilles et de gelée de mûres. Viennent ensuite des parfums de violettes, de bonbons au cassis et des notes de chocolat noir. La bouche est ferme, bien musclée et légèrement sablonneuse, une texture similaire à du velours et de la soie, agile telle une ballerine qui vole dans les airs. Explosion de myrtilles, de cerises et de sureau dans la longue finale qui se termine sur une fine astringence. Magnifique prouesse!

### **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.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** St-Emi

**Produzent:** St Emilion AOC

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2040

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0125617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Clos St-Martin

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Antonio Galloni 90-93/100, Parker 90+/100,  
WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**A boire:** jusqu'en 2040  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**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.