



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Le plus petit Grand Cru Classé de St-Émilion

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:

Bouquet compact de baies bleues, myrtille des Alpes, réglisse et praline au chocolat, sur des notes grasses de lilas et de gelée d'airelles. Palais subtil et soyeux, équilibré et ferme, avec un corps serré et densément musclé. Les baies bleues et noires marquent la finale concentrée où les notes minérales se marient à du jus de sureau..Le plus petit Grand Cru Classé de Saint-Émilion.

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
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	2026-2052
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0125621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Jean-Marc Quarin 93/100, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 92-93/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
A boire: 2026-2052
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrrique
Vol. alcool: 15.0%
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.