



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:

Bouquet de baies noires d'une grande complexité, aux nuances de bois exotiques, de violettes voluptueuses, de tabac du Brésil et de pastilles de chocolat. Bouche sublime à la texture soyeuse, avec un extrait granuleux, des tannins mûrs et serrés et un corps bien trempé. Magnifique astringence dans la finale concentrée de cerise sauvage 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.

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: 15.0%
A boire: 2029-2055
Artikelnummer: 0125622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 96-98/100, Decanter 94/100, Falstaff 95/100, James Suckling 94-95/100, WeinWisser 18.5/20
A boire:	2029-2055
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.