



Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC, St-Emilion AOC

L'étoile filante de St-Emilion

Beschreibung:

Une toute petite production, la copropriétaire Axelle Cordurie est la cheffe de la vigne et de la cave, tout suit ici les principes de la biodynamie. Les vignes sont plantées en densité sur des sols argilo-calcaires, le travail se fait uniquement à la main, de l'entretien aux vendanges, avec l'aide des chevaux. Plusieurs passages de vendange, puis un tri manuel et optométrique - la perfection est ici au premier plan. Le style est toujours très poli, extrêmement souple, une douceur fruitée et des tanins super fins, c'est un plaisir même jeune - et cela fait partie de la ligue supérieure de Saint-Emilion !

Degustationsnotiz:

Violet le plus sombre de la journée avec un centre impénétrable et un disque lilas tendre. Bouquet complexe et très subtil de cerises noires bien mûres, de cassis et de compote de prunes. En deuxième nez viennent des notes de violette, de bois exotique et de tabac à pipe parfumé. Bouche concentrée et soyeuse, extrait riche et légèrement granuleux, corset serré de tannins et corps parfaitement défini. Finale énergique de baies bleues et noires, sur une belle minéralité et une astringence sublime. Peut encore prendre de l'ampleur !

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: 2029-2046

Cépage(s): 92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0283620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Score 19/20
Cépage(s):	92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
A boire:	2029-2046
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.