



Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Highlight de St. Émilion !

Beschreibung:

Depuis que la famille Cuvelier y a repris les rênes en 2002, Coutet fait à nouveau partie des premières adresses de Saint-Émilion. Les vignes sont situées sur un plateau calcaire très convoité, orienté nord-ouest, ce qui est un avantage avec les températures élevées actuelles, et ils savent en tirer parti sous la direction du célèbre œnologue Stéphane Derenoncourt. Ils maîtrisent parfaitement l'élevage sous bois, avec un maximum de 50 % de fûts neufs - le style des vins dominés par le merlot est mûr et opulent, mais également caractérisé par une belle base froide. Robe rouge grenat typique, arômes de prune très présents au nez, baies noires, cerise riche, cannelle et clou de girofle au palais, tanins perceptibles mais très mûrs, bouche très pleine, beaucoup de pression au palais, bien maîtrisée par la fraîcheur et l'acidité, a encore besoin de temps, mais deviendra un délicieux Saint-Émilion de la classe supérieure - et a en tout cas amplement de potentiel pour une longue vie de vin.

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre foncé, violet sur le disque. Bouquet dense et épicé aux notes de romarin et de thym, en deuxième nez viennent de sublimes nuances de cassis et de cerises noires. En bouche, l'extrait mûr et la fraîcheur parfaitement soutenue lui apportent une incroyable finesse. Finale concentrée et délicieusement aromatique sur des arômes de myrtilles des Alpes, de pastille à la mûre, ainsi qu'une minéralité complexe marquée. Cette année, il rattrapera le groupe de tête de St.-Émilion !

Accompagne idéalement:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

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: 14.5%

A boire: 2028-2050

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

Artikelnummer: 0471718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 94-97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 95-97/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
A boire:	2028-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.