



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-Emilion. 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-Emilion de la classe supérieure - et a en tout cas amplement de potentiel pour une longue vie de vin.

Degustationsnotiz:

Violet profond, rouge rubis sur le disque. Bouquet délicat de baies sauvages, avec en arrière nez de la violette, du poivre blanc fraîchement moulu et du tabac blond associé à des notes de chocolat noir. En bouche, il est puissant avec une trame tannique soutenue, avec en arrière plan un caractère parfaitement soutenu et un extrait riche. Dans la finale aromatique, des cerises rouges, des notes de cire et une belle astringence. A délibérément choisi une voie classique et se trouve donc à juste titre au même niveau que l'année dernière !

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

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2028-2050

Artikelnummer: 0471719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Fournet

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

Herkunft: France

Notation: Antonio Galloni 97/100, James Suckling 96/100,
Neal Martin 95-97/100, Parker 96+/100,
WeinWisser 19/20, Score 19/20

A boire: 2028-2050

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.