



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:

Pourpre profond, centre opaque et disque lilas tendre. Bouquet sensuel de myrtilles des Alpes, de framboises sauvages et de jus de griotte frais, puis en deuxième nez de violette, de réglisse et de chocolat au lait. Bouche veloutée et soyeuse, aux tannins parfaitement intégrés, c'est un vin nerveux et racé avec un corps parfaitement formé. Explosion de baies bleues et noires dans l'interminable finale aromatique, à la minéralité profonde et à l'astringence royale.

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 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2029-2050

Cépage(s): 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Fourtet

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

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 97/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Cépage(s):	90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
A boire:	2029-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.