



## Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Le vin culte de Saint-Emilion

**Beschreibung:**

Un St-Emilion au fruité opulent. Cette rareté issue de ce domaine artisanal a presque le charme d'un Amarone.

**Degustationsnotiz:**

Robe d'un rubis lilas sombre et dense. Intense parfum de petits fruits (framboise, cassis et cerise). Soyeux en bouche, vanilline et noix de coco, tanins mûrs se liant dans une puissante astringence, finale à la longue persistance.

**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:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2032

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0626408

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Clos Dubreuil

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc  
**A boire:** jusqu'en 2032  
**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.