



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un Saint-Émilion Grand Cru à un prix imbattable

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Pourpre extrêmement foncé aux reflets lilas et violets. Bouquet doux et voluptueux, aux senteurs de gelée d'airelles, de groseilles bien mûres, de cassis et de bois exotique, il développe ses parfums habituels de fruits et d'écorce d'agrumes confits et, s'il n'est de loin pas discret, il n'est pourtant pas aussi puissant que dans les années plus chaudes. En bouche viennent d'abord des arômes de groseilles rouges, les tannins finement poivrés sont encore un peu cassants et légèrement farineux avec une astringence exigeante. Un millésime difficile mais bien maîtrisé, il lui faudra du temps pour trouver toute son harmonie, mais il est déjà très bien parti.

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

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2042
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.