



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vin hors du commun de Benoît Trocard

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Les parfums de baies dominant le bouquet doux et rond, les senteurs bien mûres sont soutenues par une tendre note de vanille et une belle puissance de fruit. Débauche de fruits concentrés dans la bouche à l'astringence marquée, l'extrait est saturé, encore un peu rugueux et exigeant. Un des vins au meilleur potentiel de garde du domaine, ce qui restreint quelque peu le charme de sa jeunesse. Il pourra progresser en prenant de la maturité.

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: 15.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0626415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 92+/100,
James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet
Sauvignon
A boire: jusqu'en 2040
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
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.