



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Le meilleur Clos Dubreuil de Benoit Trocard

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, disque violet. Magnifique concentration dans le bouquet aux parfums de baies noires de gaufres aux noisettes, puis des notes de pralinés au moka et de violettes, en deuxième nez viennent des nuances de réglisse et de bois exotique. Le palais est puissant avec une élégance que je n'avais jamais ressentie auparavant et une explosion de fruits, myrtilles et fleurs de mûres, certes il doit encore s'arrondir, mais il deviendra alors un vin d'éternité. Les baies noires accompagnent la finale interminable, d'une classe jamais atteinte. Pour moi c'est clairement le meilleur Clos Dubreuil : il convainc par sa finesse et sa précision plutôt que par une force et une richesse exubérantes. Fort potentiel !

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2028-2055

Cépage(s): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Cépage(s):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
A boire:	2028-2055
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.