



## Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vin hors du commun et grandiose 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:**

Grenat-rubis dense aux reflets étincelants. Bouquet concentré de cerises sauvages et de myrtilles avec du cassis, des violettes et des arômes toastés en deuxième nez. La bouche est puissante avec des tannins soyeux, un équilibre et une précision parfaits. Le monstre est au premier abord dompté puis il explose littéralement. Très longue finale sur des notes de sureau séché et de bois de rose; vinifié au maximum et donc asséchant, ce vin est doté d'énormes réserves et ira encore en progressant.

### **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:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2045

**Cépage(s):** 75% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0626417

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Clos Dubreuil

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 94/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 75% Merlot, 5% Cabernet Franc  
**A boire:** jusqu'en 2045  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**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.