



## 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:**

Violet impénétrable, centre noir. Bouquet concentré de cerises sauvages, de framboises des bois, de cassis et de violettes, avec en deuxième nez des pralinés au chocolat et du jus de griottes. Bouche puissante à la texture soyeuse dotée d'une structure tannique exigeante et une fraîcheur ingénieusement soutenue. Finale renversante qui semble ne pas vouloir se terminer et révélant des arômes marqués de graphite, mais aussi des baies noires, ainsi qu'une minéralité très présente.

### **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:** 15.5%

**A boire:** jusqu'en 2045

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

**Artikelnummer:** 0626418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Clos Dubreuil

Grand Cru  
St-Emilion AOC

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                            |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 93/100, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 93/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20         |
| <b>Cépage(s):</b>   | 75% Merlot, 25% Cabernet Franc                                                                                                                    |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2045                                                                                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 20 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.5%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | 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. |