



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vin hors du commun et grandiose de Benoît Trocard

Description:

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

Profil aromatique:

Pourpre extrêmement foncé, centre impénétrable, reflets violets. Bouquet complexe de baies noires, cerise sauvage, bonbon cassis et thym frais. Truffe au chocolat noir, olives noires et réglisse en arrière-nez. Bouche souple et puissante, corsetée par des tannins serrés, extrait mûr, corps musclé où l'élégance et l'équilibre prennent le dessus. Petits fruits noirs, jus de prunelle, notes de terroir et belle astringence dans la finale concentrée. Il me rappelle le grand 2016 avec plus de concentration et de fraîcheur !

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2028-2049

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

N° article: 0626420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnock 94/100, Antonio Galloni 91/100,
Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Neal
Martin 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
A boire: 2028-2049
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.