

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:

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.

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: 18 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0% **A boire:** 2028-2049

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

Artikelnummer: 0626420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru St-Emilion AOC

Herkunft: France

Notation: Jeb Dunnuck 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: 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.