



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:

Un bouquet complexe aux arômes fins de cassis, jus de griotte, confiture de mûre et violette envoûtante. Viennent ensuite des effluves de palissandre, de cannelle et de bonbon au cassis. Une bouche subtile à la texture soyeuse, au caractère enivrant et racé parfaitement équilibré et au corps athlétique. Une finale concentrée évoquant un panier de myrtilles des Alpes, une tisane froide aux fruits des bois et d'intenses épices caractéristiques du terroir.

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: 14.0%

A boire: 2028-2048

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 88-90/100, WeinWisser 18,5/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	2028-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.