



Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Des notes super mûres de cerise noire, de fumée, de réglisse, de menthol, de chocolat et de torrefaction se développent à mesure que le 2014 s'ouvre dans le verre. Sans transition et à fond jusqu'au cœur, le Saint Julien possède une intensité et une richesse énormes en milieu de bouche. Il y a cependant beaucoup de minéralité pour le soutenir. L'assemblage est composé à 60 % de merlot et à 40 % de cabernet franc.

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:

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

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0628114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.