



L'If

St-Emilion AOC

L'If est encore confidentiel

Description:

Le Château L'If est depuis longtemps bien plus qu'une adresse confidentielle. Depuis sa création par Jacques Thienpont, propriétaire du légendaire Le Pin à Pomerol, ce jeune domaine s'est imposé en un temps remarquablement court comme l'une des adresses les plus passionnantes de Saint-Émilion. Sur ces sols à dominante calcaire naissent des vins qui se distinguent par une précision exceptionnelle, une grande finesse et une tension minérale incomparable. Le merlot leur confère un fruité juteux et une profondeur souple, tandis que le cabernet franc apporte de la fraîcheur, des nuances florales et une structure élégante. Grâce à de faibles rendements, à une sélection sans compromis et à une vinification précise, naissent des Saint-Émilion au caractère affirmé, qui reflètent fidèlement ce terroir d'exception. Des vins d'une élégance et d'une profondeur remarquables, dotés d'un grand potentiel de garde, qui ont fait du Château L'If l'une des adresses les plus passionnantes de Saint-Émilion.

Profil aromatique:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Bouquet ouvert et chaleureux, dominé par des senteurs de fruits bien mûrs et une merveilleuse douceur. Au deuxième nez viennent peu à peu des parfums de prunes, de réglisse et de pulpe de vanille. Le palais est dense et concentré avec des jolis tannins et une bonne acidité en soutien. Bien que toutes les pièces ne soient pas encore totalement assemblées, ce puzzle fonctionne déjà et l'avenir lui promet un potentiel impressionnant. C'est à ce jour le meilleur vin du domaine de Jacques Thienpont à St-Emilion (Le Pin/Pomerol). La qualité monte et le prix va de pair.

Va bien avec:

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

Appellation: St-Emilion & Satellites

Fabrication: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.5%

Prêt à boire: jusqu'en 2038

Raisins: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

N° article: 0764315

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 97-98/100, René Gabriel 19/20, Score 19/20
Raisins: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Prêt à boire: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 18 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.