



## L'If

St-Emilion AOC

Un vin culte moderne et très prometteur

### **Beschreibung:**

L'If n'a plus rien d'une botte secrète tant le domaine a su, depuis ses débuts, conquérir les amateurs avec des vins de caractère. Le millésime 2018 exprime toute l'authenticité du terroir de Saint-Émilion et éblouit par sa fraîcheur et sa vivacité. On perçoit déjà l'élégance de sa structure et l'intensité de ses arômes, qui promettent un excellent potentiel de garde. Avec un rendement de 39 hectolitres par hectare seulement, ce cru est parmi les plus réussis et fascine par sa force, sa profondeur et sa précision. Il séduit à coup sûr.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat dense, violet sur le disque. Bouquet riche dominé par la cerise avec du bois de rose et des groseilles rouges. Du tabac de Virginie, du bois précieux ainsi que du café dans le deuxième nez. En bouche, l'extrait est farineux et le corps corsé avec une structure tannique parfaitement soutenue, tout en filigrane et pourtant captivant. Minéralité marquée dans la finale complexe et sublime, l'équilibre est parfait, tout est à sa place. "Il est maintenant là ou il devrait être", dit Jacques visiblement fier, "cela a pris 7 ans, il y a maintenant aussi de jeunes vignes dans l'assemblage".

### **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

**Elevage:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** 2027-2048

**Cépage(s):** 76% Merlot, 24% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0764318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### L'If

St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	WeinWisser 19+/20, James Suckling 97-98/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	76% Merlot, 24% Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	2027-2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.