



## L'If

St-Emilion AOC

Un vin culte moderne et très prometteur

### **Description:**

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.

### **Profil aromatique:**

Pourpre très profond avec un centre noir et un disque légèrement violet. Bouquet dense de cerise sauvage, avec de jolies notes de cassis et du bois précieux, en arrière nez du tabac brésilien, de la truffe au chocolat et de délicates notes florales. Bouche sublime avec une texture soyeuse, un extrait farineux, un caractère équilibré et un corps bien formé, impressionne par une profonde finesse. Finale concentrée qui semble ne pas vouloir se terminer avec des nuances de baies noires, une profonde minéralité et une sublime astringence.

### **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.

### **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

**Sous-région:** St-Emilion & Satellites

**Elevage:** 16 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** 2030-2050

**Cépage(s):** 84% Merlot, 16% Cabernet Franc

**N° article:** 0764320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### L'If

St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** WeinWisser 19+/20, Decanter 92/100, Neal  
Martin 93-95/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 84% Merlot, 16% Cabernet Franc  
**A boire:** 2030-2050  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
de garde, nous recommandons une  
température de service de 16 à 18 °C.