



L'If

St-Emilion AOC

L'Émilion coup de cœur de Jacques Thienpont

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:

Bouquet complexe de baies rouges, jus de groseille, thym séché, tabac blond, poivre de Sichuan et lilas. Bouche ferme, souple et ciselée avec un extrait légèrement salé dans un corps musclé. Astringence légèrement cassante dans la finale aux nuances de baies noires et de graphite.

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: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: 2028-2048

Cépage(s): 79% Merlot, 21% Cabernet Franc

N° article: 0764321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 94-96/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18,5/20, Score 19/20
Cépage(s): 79% Merlot, 21% Cabernet Franc
A boire: 2028-2048
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 15 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.