



## 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:

Bouquet envoûtant de cerise sauvage, d'iris, de tabac du Brésil, de graphite et de jus de sureau. Bouche musclée et énergique, soyeuse et racée, avec des tannins serrés. Baies noires et nuances de terroir dans la finale concentrée et persistante, sur une astringence sublime et légèrement farineuse.

### 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:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** 2029-2050

**Cépage(s):** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

**N° article:** 0764322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **L'If**

St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 98-99/100, Antonio Galloni 93-95/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93-95/100, WeinWisser 18.5/20, Score 19/20  
**Cépage(s):** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
**A boire:** 2029-2050  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrrique  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.