



Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un secret de Saint-Emilion

Beschreibung:

Ce n'est autre qu'Hubert de Boüard d'Angelus qui a fait ici le travail de base. En 2016, le propriétaire de Petrus, Jean-Pierre Moueix, a repris le flambeau. Il a vu le potentiel et a amené la Madeleine à un nouveau niveau de qualité. La forte proportion de merlot, qui apporte une plénitude séduisante et beaucoup de fruits noirs, est typique de la région. La petite part de cabernet franc apporte les tanins qui donnent sa structure à cette «matière de rêve», malheureusement mise en bouteille en petites quantités.

Degustationsnotiz:

Rubis-grenat aux reflets violets. Au nez framboises parfumées et thé froid aux fruits avec des arrière notes de bois de rose et de coquilles de noix. Palais élancé un peu cassant aux délicates notes de pépins et de brou de noix vert. Finale sur des arômes de petits fruits rouges, de verveine et d'olive verte.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0929217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 88-91/100, Parker 88-90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2032
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.