



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:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque violet délicat. Attaque sur la réserve avec des mûres, des notes de graphite et de lierre, puis de la gelée de sureau et du tabac blond. Bouche ferme, texture légèrement asséchante, extrait tendre, élégance et corps nerveux. Finale concentrée à l'astringence marquée, sur des arômes de baies noires et de cassis.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0929218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 94/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92-94+/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.