



## 2017 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion

**Note de dégustation:**

Le plus petit des Grands Crus Classés (1,3 ha) de Saint-Emilion nous séduit avec une robe pourpre-grenat intense, noire au centre. Au nez c'est un feu d'artifice de myrtilles et de gelée de mûres. Viennent ensuite des parfums de violettes, de bonbons au cassis et des notes de chocolat noir. La bouche est ferme, bien musclée et légèrement sablonneuse, une texture similaire à du velours et de la soie, agile telle une ballerine qui vole dans les airs. Explosion de myrtilles, de cerises et de sureau dans la longue finale qui se termine sur une fine astringence. Magnifique prouesse!

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Grandes Murailles
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 90–93/100, Parker 90+/100, WeinWisser 18/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0125617

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Clos St-Martin**

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Antonio Galloni 90–93/100, Parker 90+/100,  
WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** 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.