



## 2018 Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

**Note de dégustation:**

Grenat pourpre foncé, violet sur le disque. Bouquet dense et épicé aux notes de romarin et de thym, en deuxième nez viennent de sublimes nuances de cassis et de cerises noires. En bouche, l'extrait mûr et la fraîcheur parfaitement soutenue lui apportent une incroyable finesse. Finale concentrée et délicieusement aromatique sur des arômes de myrtilles des Alpes, de pastille à la mûre, ainsi qu'une minéralité complexe marquée. Cette année, il rattrapera le groupe de tête de St.-Émilion !

**Accompagne idéale:**

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

**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.

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Bordeaux

**Sous-région:**

St-Emilion & Satellites

**Producteur:**

Château Clos Fourtet

**Notation(s):**

Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94-97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 95-97/100, WeinWisser 19/20

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Apogée:**

2028-2050

**Cépage(s):**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Référence:**

0471718

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

Taille: A7 74x105

### **Clos Fourtet**

1er Grand Cru Classé "B"  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2028–2050
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.