



2019 Clos Fourtet

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

Note de dégustation:

Violet profond, rouge rubis sur le disque. Bouquet délicat de baies sauvages, avec en arrière nez de la violette, du poivre blanc fraîchement moulu et du tabac blond associé à des notes de chocolat noir. En bouche, il est puissant avec une trame tannique soutenue, avec en arrière plan un caractère parfaitement soutenu et un extrait riche. Dans la finale aromatique, des cerises rouges, des notes de cire et une belle astringence. A délibérément choisi une voie classique et se trouve donc à juste titre au même niveau que l'année dernière !

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): Antonio Galloni 97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20

Vol. alcool: 14.5 %

Référence: 0471719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Fourtet

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

Origine: France

Notation(s): Antonio Galloni 97/100, James Suckling 96/100,
Neal Martin 95–97/100, Parker 96+/100,
WeinWisser 19/20

Vol. alcool: 14.5 %

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.