



2020 Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

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:	Famille Moueix
Notation(s):	Score 17/20
Vol. alcool:	14.5 %
Référence:	0929220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Score 17/20
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.