2020 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vin hors du commun et grandiose de Benoît Trocard

Description:
Un St-Emilion au fruité opulent. Cette rareté issue de ce domaine artisanal a presque le charme d'un Amarone.
Note de dégustation:
Pourpre extrêmement foncé, centre impénétrable, reflets violets. Bouquet complexe de baies noires, cerise sauvage, bonbon cassis et thym frais. Truffe au chocolat noir, olives noires et réglisse en arrière-nez. Bouche souple et puissante, corsetée par des tannins serrés, extrait mûr, corps musclé où l'élégance et l'équilibre prennent le dessus. Petits fruits noirs, jus de prunelle, notes de terroir et belle astringence dans la finale concentrée. Il me rappelle le grand 2016 avec plus de concentration et de fraîcheur !
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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Clos Dubreuil
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2028–2049
Cépage(s):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Référence:	0626420

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 94/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Apogée:	2028–2049
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch