



2020 Clos Fourtet

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

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque et disque lilas tendre. Bouquet sensuel de myrtilles des Alpes, de framboises sauvages et de jus de griotte frais, puis en deuxième nez de violette, de réglisse et de chocolat au lait. Bouche veloutée et soyeuse, aux tannins parfaitement intégrés, c'est un vin nerveux et racé avec un corps parfaitement formé. Explosion de baies bleues et noires dans l'interminable finale aromatique, à la minéralité profonde et à l'astringence royale.

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 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château Clos Fourtet

Notation(s):

Decanter 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2029-2050

Cépage(s):

90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Référence:

0471720

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): Decanter 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Apogée: 2029–2050
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.