2020 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Bijou rare de Saint-Émilion

Description:
Avec une surface de 1,3 hectare seulement, Clos St-Martin est un petit domaine jouxtant le village de Saint-Émilion. Il est situé sur un plateau calcaire entouré d'un mur de pierres naturelles. Cet assemblage se distingue par ses notes florales, ses arômes de cerise noire et sa belle minéralité. Un vin culte et confidentiel qui répond à une exigence de qualité élevée.
Note de dégustation:
Bouquet profond, myrtilles sauvages fraîchement cueillie, graphite et réglisse, puis notes envoûtantes de violette et d'iris et une touche de gelée de myrtille. Sublime bouche, racée et vibrante, d'une dynamique et d'une précision inouïes, enivrante densité, tannins serrés et corps bien charpenté. Astringence granuleuse dans la finale concentrée et interminable aux arômes de baies bleues et de pastilles Grether.
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:	Grandes Murailles
Notation(s):	Jeb Dunnuck 98/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 93/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2028–2050
Cépage(s):	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Référence:	0125620

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 St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 98/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 93/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100
Cépage(s):	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Apogée:	2028–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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