2021 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:
Un bouquet complexe aux arômes fins de cassis, jus de griotte, confiture de mûre et violette envoûtante. Viennent ensuite des effluves de palissandre, de cannelle et de bonbon au cassis. Une bouche subtile à la texture soyeuse, au caractère enivrant et racé parfaitement équilibré et au corps athlétique. Une finale concentrée évoquant un panier de myrtilles des Alpes, une tisane froide aux fruits des bois et d'intenses épices caractéristiques du terroir.
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):	James Suckling 93–94/100, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 88–90/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2028–2048
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0626421

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):	James Suckling 93–94/100, Antonio Galloni 91–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 88–90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	2028–2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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