



2021 L'If

St-Emilion AOC

L'Émilion coup de cœur de Jacques Thienpont

Note de dégustation:

Bouquet complexe de baies rouges, jus de groseille, thym séché, tabac blond, poivre de Sichuan et lilas. Bouche ferme, souple et ciselée avec un extrait légèrement salé dans un corps musclé. Astringence légèrement cassante dans la finale aux nuances de baies noires et de graphite.

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:

Château L'If

Notation(s):

James Suckling 95–96/100, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100, Score 19/20

Elevage:

15 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2028–2048

Cépage(s):

79% Merlot, 21% Cabernet Franc

Référence:

0764321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Origine: France

Notation(s): James Suckling 95–96/100, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100, Score 19/20

Cépage(s): 79% Merlot, 21% Cabernet Franc

Apogée: 2028–2048

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 15 Mois en Barrique

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.