



2014 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Classe à part 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:

Pour la première fois, l'assemblage comprend du Cabernet Sauvignon. Production : 8 '000 bouteilles. Pourpre extrêmement sombre aux reflets lilas et violets. Bouquet de fruits des bois riche et très concentré, framboises, cerises et un souffle de grenadine, parfums boisés sucrés, croûte de pain et caramel. Séduisant et à l'élégante puissance, notes d'Earl Grey et de poivre en grains en deuxième nez. Un bouquet fondu et homogène. Le palais aux arômes presque acidulés est musclé et demande encore de l'élevage tant en barrique qu'en bouteille, explosion d'arômes, cake aux fruits et à nouveau grenadine. Ce n'est ni un charmeur ni un bulldozer, ou pour le dire autrement, pour une fois il est plus austère que sexy. Il doit cependant encore trouver sa voie. Dégusté deux fois, un fois au domaine et une fois au cercle.

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):

Score 19/20, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 92/100

Elevage:

20 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Référence:

0626414

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Score 19/20, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 92/100
Cépage(s): 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 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.