



## 2013 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un Saint-Émilion Grand Cru à un prix imbattable

**Description:**

Un St-Emilion au fruité opulent. Cette rareté issue de ce domaine artisanal a presque le charme d'un Amarone.

**Note de dégustation:**

Pourpre extrêmement foncé aux reflets lilas et violets. Bouquet doux et voluptueux, aux senteurs de gelée d'aireselles, de groseilles bien mûres, de cassis et de bois exotique, il développe ses parfums habituels de fruits et d'écorce d'agrumes confits et, s'il n'est de loin pas discret, il n'est pourtant pas aussi puissant que dans les années plus chaudes. En bouche viennent d'abord des arômes de groseilles rouges, les tannins finement poivrés sont encore un peu cassants et légèrement farineux avec une astringence exigeante. Un millésime difficile mais bien maîtrisé, il lui faudra du temps pour trouver toute son harmonie, mais il est déjà très bien parti.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Clos Dubreuil
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0626413

## 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  
**Cépage(s):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.