



2022 L'If

St-Emilion AOC

Etoile montante – quantités limitées et rapidement épuisées

Note de dégustation:

Bouquet envoûtant de cerise sauvage, d'iris, de tabac du Brésil, de graphite et de jus de sureau. Bouche musclée et énergique, soyeuse et racée, avec des tannins serrés. Baies noires et nuances de terroir dans la finale concentrée et persistante, sur une astringence sublime et légèrement farineuse.

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:

G. et J. Thienpont

Notation(s):

James Suckling 98–99/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100 en Barrique

Elevage:

Traditionnelle

Viticulture:

Cépage(s):

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Référence:

0764322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Origine: France

Notation(s): James Suckling 98–99/100, Neal Martin
93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser
18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100

Cépage(s): 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: en Barrique

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.