



## 2022 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion

**Note de dégustation:**

Bouquet de baies noires d'une grande complexité, aux nuances de bois exotiques, de violettes voluptueuses, de tabac du Brésil et de pastilles de chocolat. Bouche sublime à la texture soyeuse, avec un extrait granuleux, des tannins mûrs et serrés et un corps bien trempé. Magnifique astringence dans la finale concentrée de cerise sauvage 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:**

Grandes Murailles

**Notation(s):**

Jeb Dunnuck 96–98/100, James Suckling 94–95/100,  
WeinWisser 18.5/20, Decanter 94/100, Falstaff 95/100

**Référence:**

0125622

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Clos St-Martin**

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Origine:** France

**Notation(s):** Jeb Dunnuck 96–98/100, James Suckling  
94–95/100, WeinWisser 18.5/20, Decanter  
94/100, Falstaff 95/100

**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.