



## 2024 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion

**Description:**

Avec une surface de 1,3 hectare seulement, Clos St-Martin est un petit domaine jouxtant le village de Saint-Émilion. Il est situé sur un plateau calcaire entouré d'un mur de pierres naturelles. Cet assemblage se distingue par ses notes florales, ses arômes de cerise noire et sa belle minéralité. Un vin culte et confidentiel qui répond à une exigence de qualité élevée.

**Note de dégustation:**

Bouquet profond, myrtilles sauvages fraîchement cueillie, graphite et réglisse, puis notes envoûtantes de violette et d'iris et une touche de gelée de myrtille. Sublime bouche, racée et vibrante, d'une dynamique et d'une précision inouïes, enivrante densité, tannins serrés et corps bien charpenté. Astringence granuleuse dans la finale concentrée et interminable aux arômes de baies bleues et de pastilles Grether.

**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>	Grandes Murailles
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0125624

## 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):**

**Cépage(s):**

**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  
déguster.