



2024 L'If

St-Emilion AOC

Pour les collectionneurs et les connaisseurs - un classique moderne au caractère culte

Description:

Certains vins ne touchent pas seulement le palais, mais aussi le cœur, car ils racontent une histoire particulière. Le Château L'If est l'un de ces joyaux : jeune, rare et pourtant déjà un classique moderne et culte. Depuis 2010, Jacques Thienpont, le visionnaire derrière le Château Le Pin, marque ce domaine exclusif de son sens aigu du terroir et de la qualité. Le millésime 2024 incarne la nouvelle image de Bordeaux par excellence : claire, précise et pleine d'énergie. Avec son arôme vivant, sa structure élégante et son expression authentique, il enthousiasme dès aujourd'hui - et promet en même temps un potentiel de maturité passionnant pour les années à venir.

Note de dégustation:

Délicat bouquet, marqué par les baies rouges, bois de santal, nectar de groseilles et subtiles notes de graphite. Bouche soyeuse avec des tannins serrés et un corps droit, d'une grande précision. Élégante minéralité dans la finale concentrée et persistante aux notes de baies noires, d'olives noires 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:

Château L'If

Notation(s):

James Suckling 96-97/100, Falstaff 93/100, WeinWisser 18+/20, Score 19/20

Apogée:

2030-2055

Cépage(s):

Référence:

0764324

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Origine: France

Notation(s): James Suckling 96–97/100, Falstaff 93/100,
WeinWisser 18+/20, Score 19/20

Cépage(s):

Apogée: 2030–2055

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.