



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Un grande Clos St.-Martin quest'anno

Descrizione:

Con una superficie di soli 1,3 ettari, Clos St-Martin è una piccola tenuta adiacente al villaggio di Saint-Émilion. È situata su un altopiano calcareo circondato da un muro di pietra naturale. Questo blend si distingue per le sue note floreali, gli aromi di amarena e la fine mineralità. Un vino di culto e riservato che soddisfa i più alti standard qualitativi.

Profilo aromatico:

Profondo bouquet di mirtilli selvatici appena colti, grafite e liquirizia, seguito da note ammalianti di violetta e iris e da un tocco di gelatina di mirtilli. Sublime al palato, impetuoso e vibrante, con un dinamismo e una precisione senza precedenti, una densità inebriante, tannini stretti e un corpo ben strutturato. Astringenza granulosa nel finale concentrato e interminabile, con aromi di bacche blu e pastiglie di Grether.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2030-2058

Numero articolo: 0125623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: WeinWisser 19/20, James Suckling 95/100,
Vinum 94/100
Da bere: 2030-2058
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.