



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion (in francese)

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St Emilion AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Artikelnummer: 0125614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Francia
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.