



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:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Il bouquet è potente, con sentori di amarena, fumo e liquirizia, seguiti da delicate note di erbe aromatiche. Al palato, offre molta sostanza e tannini ricchi che stanno già diventando un po' più rotondi. Il finale rivela sfumature di polpa di mora, baccello di vaniglia e ancora una volta un'esplosione di liquirizia. Un leggendario Clos St-Martin con un potenziale di decenni.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Artikelnummer: 0125615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: René Gabriel 19/20, James Suckling 93/100,
Parker 93/100
Da bere: da subito fino al 2040
Vol. alcolici: 14.5%
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
decentarlo.