



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 altipiano 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:

Porpora, rosso granato sul disco. Bouquet intenso di prugne rosse e lamponi, seguito da note marcate di succo di marasca e leggero tabacco. Palato pieno ed elegante, esplosione di ciliegie in retro-olfatto, finale in filigrana con tannini fondenti e sottile masticabilità. Una vera bellezza!

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. Suggestione: 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 2045

Artikelnummer: 0125616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnock 93/100, Parker 92+/100,
WeinWisser 18.5/20
Da bere: da subito fino al 2045
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.