



## 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:

Il più piccolo dei Grands Crus Classés di Saint-Emilion (1,3 ettari) ci seduce con il suo colore granato-violaceo intenso, nero al centro. Al naso è un fuoco d'artificio di mirtilli e gelatina di more. Seguono aromi di violette, dolci di ribes nero e note di cioccolato fondente. Al palato è deciso, muscoloso e leggermente sabbioso, con una consistenza simile al velluto e alla seta, agile come una ballerina che vola nell'aria. Un'esplosione di mirtilli, ciliegie e sambuco nel lungo finale, che si conclude con una fine astringenza. Un'impresa magnifica!

### 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:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0125617

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Clos St-Martin

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                                                                                                                                     |
| <b>Valutazioni:</b>   | Antonio Galloni 90-93/100, Parker 90+/100,<br>WeinWisser 18/20                                                                                              |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon                                                                                                                  |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2040                                                                                                                                      |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decentarlo. |