



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 cremisi con riflessi violacei. Bouquet intenso dominato dai mirtilli, con mora, ribes nero, viola e tabacco Burley. Palato potente, dalla trama setosa e dalla struttura tannica serrata, con ottime riserve; è esigente e potente, ma sempre elegante, quasi borgognone. Il finale aromatico rivela un'esplosione di bacche blu e nere, mineralità molto marcata e grafite. Un grande successo per il più piccolo dei Grands Crus di Saint-Émilion!

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

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

Artikelnnummer: 0125618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96+/100, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 94/100, Parker 89-91/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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 decantarlo.