



## 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 intenso, lilla sul disco. Bouquet inebriante di mirtilli alpini freschi e confettura di more, con seducenti violette, praline di torrone e liquirizia nel retrogusto. Raffinata eleganza al palato, con tannini burrosi, estratto maturo e note delicatamente persistenti. Nel complesso finale, sfumature di bacche scure combinate con tracce di grafite e verbena.

### 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. Suggestivo: 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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

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

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

**Artikelnnummer:** 0125619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Clos St-Martin

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 93-95/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2040
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.