



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Un raro gioiello di Saint-Émilion

Beschreibung:

Con una superficie di soli 1,3 ettari, Clos St-Martin è una piccola tenuta adiacente al villaggio di Saint-Émilion.

Si trova su un altipiano calcareo circondato da un muro di pietra naturale. Questo blend si distingue per le sue

note floreali, gli aromi di ciliegia nera e la bella mineralità. Un vino di culto e riservato che soddisfa

un requisito di alta qualità.

Degustationsnotiz:

Profondo bouquet di mirtilli selvatici appena colti, grafite e liquirizia, seguito da note ammalianti di violetta e iris e da un tocco di gelatina di mirtilli. Sublime al palato, impetuoso e vibrante, con un dinamismo e una precisione senza precedenti, una densità inebriante, tannini stretti e un corpo ben strutturato. Astringenza granulosa nel finale concentrato e interminabile, con aromi di bacche blu e pastiglie di Grether.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2028-2050

Varietà d'uva: 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0125620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 93/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100
Varietà d'uva:	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Da bere:	2028-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.