



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Il più piccolo Grand Cru Classé di St-Émilion

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:

Bouquet compatto di bacche blu, mirtillo alpino, liquirizia e cioccolato pralinato, con note decise di lilla e gelatina di mirtillo rosso. Il palato è sottile e setoso, equilibrato e deciso, con un corpo teso e densamente muscoloso. Bacche blu e nere segnano il finale concentrato in cui le note minerali si combinano con il succo di sambuco. Il più piccolo Grand Cru Classé 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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2026-2052

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

Artikelnnummer: 0125621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 93/100, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 92-93/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Da bere:	2026-2052
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.