



Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion

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:

Un bouquet molto complesso di bacche scure, con note di legni esotici, violette voluttuose, tabacco brasiliano e pastiglie di cioccolato. Al palato è sublime, con una struttura setosa, un estratto granuloso, tannini maturi e stretti e un corpo pieno. Magnifica astringenza nel finale concentrato di ciliegia selvatica e grafite.

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

Produzent: St Emilion AOC

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2029-2055

Artikelnummer: 0125622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96-98/100, Decanter 94/100, Falstaff 95/100, James Suckling 94-95/100, WeinWisser 18.5/20
Da bere:	2029-2055
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 decentarlo.