



## Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC, St-Emilion AOC

La stella cadente di St-Emilion

### **Beschreibung:**

Una produzione molto piccola, la proprietaria Axelle Cordurie è responsabile del vigneto e della cantina e tutto segue i principi della biodinamica. Le viti sono piantate densamente su terreni argillo-calcarei e il lavoro viene svolto interamente a mano, dalla cura alla raccolta, con l'aiuto di cavalli. L'uva viene raccolta più volte, poi selezionata a mano e optometricamente: qui la perfezione è al primo posto. Lo stile è sempre molto raffinato, estremamente morbido, con una dolcezza fruttata e tannini finissimi, è un piacere anche da giovane - ed è ai vertici di Saint-Emilion!

### **Degustationsnotiz:**

Il viola più scuro del giorno, con un centro impenetrabile e un morbido disco lilla. Un bouquet complesso e molto sottile di ciliegie nere mature, ribes nero e composta di prugne. Al naso seguono note di violetta, legno esotico e tabacco da pipa profumato. Al palato è concentrato e setoso, con un estratto ricco e leggermente granuloso, un corsetto stretto di tannini e un corpo perfettamente definito. Finale energico di bacche blu e nere, con fine mineralità e sublime astringenza. Ha ancora spazio per crescere!

### **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

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** 2029-2046

**Varietà d'uva:** 92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0283620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon  
**Da bere:** 2029-2046  
**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.