



## Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Il punto culminante di St. Émilion!

### **Beschreibung:**

Da quando la famiglia Cuvelier ne ha preso le redini nel 2002, Coutet è tornato a essere uno degli indirizzi di punta di Saint-Emilion. Le vigne sono situate su un ricercato altopiano calcareo esposto a nord-ovest, un vantaggio con le attuali alte temperature, che sanno sfruttare al meglio sotto la guida del rinomato enologo Stéphane Deroncourt. Hanno padroneggiato alla perfezione l'affinamento in legno, con un massimo del 50% di botti nuove - lo stile dei vini dominati dal Merlot è maturo e opulento, ma anche caratterizzato da una bella base fresca. Colore rosso granato tipico, aromi di prugna al naso, bacche nere, ciliegia ricca, cannella e chiodi di garofano al palato, tannini evidenti ma molto maturi, molto pieno al palato, molta pressione al palato, ben controllata dalla freschezza e dalla complessità del frutto. Ha ancora bisogno di tempo, ma diventerà un delizioso Saint-Emilion di classe superiore - e in ogni caso ha molto potenziale per una lunga vita enologica.

### **Degustationsnotiz:**

Granato scuro-porpora, porpora sul disco. Bouquet denso e speziato con note di rosmarino e timo, seguite da sublimi sentori di ribes nero e amarena. Al palato, l'estratto maturo e la freschezza perfettamente sostenuta gli conferiscono un'incredibile finezza. Il finale è concentrato e deliziosamente aromatico, con aromi di mirtilli alpini, pastello di more e una mineralità marcatamente complessa. Quest'anno raggiungerà il gruppo dei migliori St.-Émilion!

### **Ideale con:**

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

### **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:** 14.5%

**Da bere:** 2028-2050

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

**Artikellnummer:** 0471718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B"  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Jeb Dunnock 97/100, Antonio Galloni 94-97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 95-97/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Da bere:** 2028-2050  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**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.