



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 Derenoncourt. 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:

Viola intenso, rosso rubino sul disco. Delicato bouquet di frutti di bosco, con viola, pepe bianco appena macinato e tabacco biondo al retrogusto, unito a note di cioccolato fondente. Al palato è potente con una struttura tannica sostenuta, con un carattere perfettamente sostenuto e un ricco estratto. Il finale aromatico è caratterizzato da ciliegie rosse, note di cera e una fine astringenza. Ha deliberatamente scelto un percorso classico ed è quindi giustamente allo stesso livello dell'anno scorso!

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

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2050

Artikelnummer: 0471719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Fournet

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Da bere:	2028-2050
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.