



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:

Porpora intenso, centro opaco e disco lilla tenue. Sensuale bouquet di mirtilli alpini, lamponi selvatici e succo fresco di ciliegia Morello, seguito da violette, liquirizia e cioccolato al latte. Al palato è vellutato e setoso, con tannini perfettamente integrati, un vino spigoloso e dirompente con un corpo perfettamente formato. Un'esplosione di bacche blu e nere nel finale interminabile e aromatico, con una profonda mineralità e un'astringenza regale.

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 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2029-2050

Varietà d'uva: 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Fourtet

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 97/100, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Da bere:	2029-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.