



Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un vino al suo apice dallo scrigno della famiglia Delon

Beschreibung:

Bouquet densamente intrecciato, ciliegia selvatica, oliva nera, rosmarino secco, erbe da cucina essiccate e gelatina di ribes rosso. Al palato

complesso e ben allenato, con una struttura morbida, un estratto granuloso e un corsetto di tannini

ben intrecciato. Il finale concentrato è un cesto di mirtilli blu, grafite scura, chiodi di garofano, ginepro e sublime

astringenza con una nobile nota amara.

Degustationsnotiz:

Un bouquet molto complesso con note di ciliegia selvatica, oliva nera, rosmarino essiccato, erbe secche e gelatina di ribes rosso. Al palato è denso, morbido e ben strutturato, con un estratto ruvido e tannini stretti. Astringenza sublime e una bella nota di amarezza nel finale concentrato, con aromi opulenti di bacche blu, grafite, chiodi di garofano e ginepro.

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:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Julien

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2035

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

Artikelnummer: 0493310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Francia |
| Valutazioni: | Score 19.5/20 |
| Varietà d'uva: | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc |
| Da bere: | da subito fino al 2035 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | in barrique |
| Vol. alcolici: | 13.5% |
| Servier: | Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C. |