



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Il vino di culto di Saint-Emilion

Beschreibung:

Un St-Emilion opulentemente fruttato. Questo raro vino di questa azienda artigianale ha quasi il fascino di un Amarone.

Degustationsnotiz:

Colore rubino lilla scuro e denso. Profumo intenso di frutti di bosco (lampone, ribes nero e ciliegia). Al palato è setoso, con vanillina e cocco, tannini maturi e una potente astringenza, con un finale lungo e persistente.

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

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626408

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2032
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.