



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un Grand Cru di Saint-Émilion a un prezzo imbattibile

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Il bouquet è morbido e voluttuoso, con sentori di gelatina di mirtillo rosso, ribes rosso maturo, ribes nero e legno esotico. Sviluppa i consueti aromi di frutta e scorza di agrumi canditi e, pur non essendo discreto, non è potente come nelle annate più calde. Al palato, i primi aromi sono di ribes rosso, mentre i tannini finemente pepati sono ancora un po' fragili e leggermente farinosi, con un'astringenza impegnativa. Un'annata difficile, ma ben padroneggiata: avrà bisogno di tempo per trovare la sua piena armonia, ma è già un ottimo inizio.

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

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0626413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.