Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Una classe a parte di Benoît Trocard

Beschreibung:
Un St-Emilion opulentemente fruttato. Questo raro vino di questa azienda artigianale ha quasi il fascino di un Amarone.
Degustationsnotiz:
Per la prima volta, il blend include il Cabernet Sauvignon. Produzione: 8.000 bottiglie. Colore viola molto scuro con note di lilla e viola. Bouquet ricco e molto concentrato di frutti di bosco, lamponi, ciliegie e un pizzico di granatina, sapori dolci di legno, crosta di pane e caramello. Seducente ed elegantemente potente, con note di Earl Grey e grani di pepe al secondo naso. Un bouquet fuso e omogeneo. Il palato, con i suoi aromi quasi acidi, è muscoloso e necessita di ulteriore maturazione sia in botte che in bottiglia, con un'esplosione di mirtilli rossi, torta di frutta e granatina. Non è né un seduttore né un bulldozer, o per dirla in altro modo, per una volta è più austero che sexy. Ma deve ancora trovare la sua strada. Degustato due volte, una alla tenuta e una al club.
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
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Da bere:	da subito fino al 2039
Varietà d'uva:	75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0626414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Antonio Galloni 92/100, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch