



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vino straordinario di Benoît Trocard

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. Gli aromi di frutti di bosco dominano il bouquet morbido e rotondo, con sentori maturi sostenuti da una tenera nota di vaniglia e da un frutto potente. Al palato è un'esplosione di frutta concentrata con una marcata astringenza, l'estratto è saturo, ancora un po' ruvido ed esigente. Uno dei vini con il miglior potenziale di invecchiamento della tenuta, che limita un po' il fascino della sua giovinezza. Sarà in grado di progredire con la maturità.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0626415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 92+/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.