



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vino straordinario e grandioso di Benoît Trocard

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Granato-rubino denso con riflessi scintillanti. Bouquet concentrato di ciliegie selvatiche e mirtili con aromi di ribes nero, viola e tostatura al secondo naso. Al palato è potente, con tannini setosi e perfetto equilibrio e precisione. All'inizio il mostro è domato, poi esplose letteralmente. Finale lunghissimo con note di sambuco essiccato e legno di rosa; vinificato al massimo e quindi in via di appassimento, questo vino ha enormi riserve e andrà di bene in meglio.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 75% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnnummer: 0626417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 94/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 75% Merlot, 5% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2045
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 20 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
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 decantarlo.