



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Il miglior Clos Dubreuil di Benoit Trocard

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Viola impenetrabile, centro nero. Bouquet concentrato di ciliegie selvatiche, lamponi selvatici, ribes nero e violette, con un secondo naso di praline di cioccolato e succo di ciliegia Morello. Palato potente e setoso, con una struttura tannica impegnativa e una freschezza ingegnosamente sostenuta. Un finale stupefacente che sembra non avere fine, rivelando marcati aromi di grafite, ma anche di frutti di bosco, oltre a una mineralità molto presente.

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: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Artikellnummer: 0626418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 93/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18.5/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
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.