



Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un atleta raffinato, un vino da sdrammatizzare

Beschreibung:

Per quanto ci riguarda, non è molto indietro rispetto al grande 2016, ma ha la possibilità di raggiungerlo in termini di maturità.

Degustationsnotiz:

Viola opaco, nero al centro con riflessi rubino. Un bouquet pieno e leggermente stufato, con prugne, gelatina di more, cardamomo, un delicato profumo di violette e liquirizia. Al secondo naso, il liquore demassino, le note di pan di Spagna e le scaglie di cioccolato evocano ricordi d'infanzia: la Foresta Nera di nostra nonna. Al palato, la consistenza è setosa, il corpo teso con muscoli teneri e un estratto leggermente farinoso combinato con un'abbondanza cremosa. Il finale concentrato è un fuoco d'artificio di piccole bacche nere essiccate, piombo di matita e ginepro.

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2045

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

Artikelnnummer: 0626419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 96/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Da bere: 2026-2045
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 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.