



## 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:**

Porpora estremamente scuro con centro impenetrabile e riflessi violacei. Bouquet complesso di bacche nere, ciliegie selvatiche, dolci di ribes nero e timo fresco. Tartufo di cioccolato fondente, olive nere e liquirizia in sottofondo. Al palato è morbido e potente, incorniciato da tannini stretti, estratto maturo, corpo muscoloso dove eleganza ed equilibrio prendono il sopravvento. Piccoli frutti neri, succo di prugnola, note di territorio e bella astringenza sul finale concentrato. Mi ricorda il grande 2016 con più concentrazione e freschezza!

### **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. Suggestione: 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:** 15.0%

**Da bere:** 2028-2049

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

**Artikelnnummer:** 0626420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Clos Dubreuil

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Jeb Dunnuck 94/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 75% Merlot, 25% Cabernet Franc  
**Da bere:** 2028-2049  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 18 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**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.