



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:

Un bouquet complesso con raffinati aromi di ribes nero, succo di ciliegia Morello, marmellata di more e ammalianti violette. Seguono note di legno di rosa, cannella e dolci di ribes nero. Al palato è sottile, con una consistenza setosa, un carattere inebriante e impetuoso, perfettamente equilibrato e un corpo atletico. Il finale concentrato ricorda un cestino di mirtilli alpini, una tisana fredda con frutti di bosco e spezie intense caratteristiche del terroir.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2048

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0626421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 88-90/100, WeinWisser 18,5/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2028-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.