



Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Descrizione:

Profilo aromatico:

Note super mature di amarena, fumo, liquirizia, mentolo, cioccolato e torrefazione si sviluppano man mano che il 2014 si apre nel bicchiere. Senza soluzione di continuità e fino in fondo, il Saint Julien ha un'enorme intensità e ricchezza a metà palato. Tuttavia, c'è molta mineralità a sostenerlo. L'uvaggio è composto per il 60% da Merlot e per il 40% da Cabernet Franc.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0628114

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.