



L'If

St-Emilion AOC

L'Emilion preferito da Jacques Thienpont

Beschreibung:

L'If è un albero di tasso, simbolo di questo secondo vigneto di proprietà di Jacques Thienpont di Château Le Pin. Il miglior plateau calcareo con aggiunta di argilla. Questo L'If vive delle sue dimensioni rassicuranti e ha ancora margini di miglioramento.

Degustationsnotiz:

Bouquet complesso di bacche rosse, succo di ribes, timo secco, tabacco biondo, pepe di Sichuan e lillà. Palato fermo, morbido e cesellato, con un estratto leggermente salato in un corpo muscoloso. Astringenza leggermente fragile nel finale con note di bacche scure e grafite.

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:

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

Allevamento: 15 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2048

Varietà d'uva: 79% Merlot, 21% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0764321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 94-96/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18,5/20, Score 19/20
Varietà d'uva: 79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Da bere: 2028-2048
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 15 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
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.