



## Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un segreto di Saint-Emilion

### **Beschreibung:**

Qui è stato nientemeno che Hubert de Bouïard d'Angelus a gettare le basi. Nel 2016, il proprietario di Petrus, Jean-Pierre Moueix, ha raccolto la fiaccola. Ha visto il potenziale e ha portato Madeleine a un nuovo livello di qualità. L'alta percentuale di Merlot, che apporta una pienezza seducente e molti frutti neri, è tipica della regione. La piccola percentuale di Cabernet Franc fornisce i tannini che danno struttura a questo "vino da sogno", purtroppo imbottigliato in piccole quantità.

### **Degustationsnotiz:**

Rubino-granato con riflessi violacei. Al naso, lamponi fragranti e tè alla frutta fredda, con note di legno di rosa e gusci di noce. Palato sottile e leggermente friabile, con note delicate di vinaccioli e mallo di noce verde. Finisce con aromi di bacche rosse, verbena e olive verdi.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **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

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0929217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Clos La Madeleine

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Antonio Galloni 88-91/100, Parker 88-90/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2032  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**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.