



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:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco viola delicato. Attacco riservato con more, grafite ed edera, seguito da gelatina di sambuco e leggero tabacco. Palato deciso, trama leggermente asciugante, estratto tenero, eleganza e corpo nervoso. Finale concentrato con astringenza marcata e aromi di bacche nere e ribes.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0929218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 94/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, James Suckling 93-94/100, Neal Martin 91/100, Parker 92-94+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
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.