



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:

Viola intenso, rosso rubino sul disco. Un bouquet in filigrana che ricorda il succo fresco di ciliegia Morello, con prugne rosse, erbe secche e mousse di mirtilli rossi sul retro del naso. Elegante al palato, con dolcezza da estratto maturo e struttura tannica di supporto. Finale complesso, con note di frutti rossi, noci e una fine astringenza.

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%

Da bere: 2026-2045

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0929219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	2026-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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 deccantarlo.