



## 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 nero.

### **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:** 14.5%

**Da bere:** 2029-2043

**Artikelnummer:** 0929220

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Clos La Madeleine

Grand Cru Classé  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Da bere:</b>	2029-2043
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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 decentarlo.