



2011 Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Warmes, reifes Bouquet, frisch erkaltete Brombeerenmarmelade, ein Hauch Kokos, ziemlich wuchtig im Ansatz. Feinster Gaumen, veloursartige Textur, die Tannine sind hier wesentlich reifer und auch momentan eleganter als beim Petit-Gravet-Ainé aus gleichem Hause. Doch auch hier kann man die 18-Punktekarte sorglos zücken.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Clos St-Julien
Valutazioni:	Parker 88–90+/100, René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2034
Numero di articolo:	0628111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 88–90+/100, René Gabriel 18/20
Maturità:	Jetzt bis 2034
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.