



## 2016 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion (in francese)

**Nota di degustazione:**

Porpora, rosso granato sul disco. Bouquet intenso di prugne rosse e lamponi, seguito da note marcate di succo di marasca e leggero tabacco. Palato pieno ed elegante, esplosione di ciliegie in retro-olfatto, finale in filigrana con tannini fondenti e sottile masticabilità. Una vera bellezza!

**Abbinamenti:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Grandes Murailles
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2025-2045
<b>Numero di articolo:</b>	0125616

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos St-Martin**

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Origine:** FR

**Valutazioni:** Jeb Dunnuck 93/100, Parker 92+/100,  
WeinWisser 18.5/20

**Maturità:** 2025-2045

**Gradazione  
alcolica:** 14.5 %

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.