2016 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Il miglior Clos Dubreuil di Benoit Trocard

Descrizione del vino:
Un St-Emilion opulentemente fruttato. Questo raro vino di questa azienda artigianale ha quasi il fascino di un Amarone.
Nota di degustazione:
Porpora impenetrabile, disco di violetta. Magnifica concentrazione nel bouquet con aromi di bacche scure, cialde alla nocciola, poi note di praline di moka e violette, seguite da sentori di liquirizia e legno esotico. Il palato è potente, con un'eleganza mai provata prima e un'esplosione di frutta, mirtilli e fiori di mora, ma ha ancora un po' di strada da fare prima di diventare un vino per l'eternità. I frutti di bosco accompagnano il finale interminabile, di una classe mai raggiunta prima. Per me, questo è chiaramente il miglior Clos Dubreuil: convince per la sua finezza e precisione piuttosto che per la sua forza e ricchezza esuberante. Grande potenziale!
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.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Clos Dubreuil
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2028-2055
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0626416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch