



2018 Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Granato scuro-porpora, porpora sul disco. Bouquet denso e speziato con note di rosmarino e timo, seguite da sublimi sentori di ribes nero e amarena. Al palato, l'estratto maturo e la freschezza perfettamente sostenuta gli conferiscono un'incredibile finezza. Il finale è concentrato e deliziosamente aromatico, con aromi di mirtilli alpini, pastello di more e una mineralità marcatamente complessa. Quest'anno raggiungerà il gruppo dei migliori St.-Émilion!

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

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: Francia
Regione: Bordeaux
Sottoregione: St-Emilion e Satelliti
Produttore: Château Clos Fourtet
Valutazioni: Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94-97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 95-97/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione: in Barrique
Viticultura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.5 %
Maturità: 2028-2050
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Numero di articolo: 0471718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maturità:	2028-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
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.