



2018 L'If

St-Emilion AOC

Stella nascente - quantità limitate esaurite rapidamente

Descrizione del vino:

L'If è un albero di tasso, simbolo di questo secondo vigneto di proprietà di Jacques Thienpont di Château Le Pin. Il miglior plateau calcareo con aggiunta di argilla. Questo L'If vive delle sue dimensioni rassicuranti e ha ancora margini di miglioramento.

Nota di degustazione:

Granato denso, porpora sul disco. Ricco bouquet dominato dalla ciliegia con legno di rosa e ribes rosso. Tabacco della Virginia, legno pregiato e caffè al secondo naso. Al palato, l'estratto è farinoso e il corpo corposo con una struttura tannica perfettamente sostenuta, tutta in filigrana ma accattivante. Il finale, complesso e sublime, è caratterizzato da una marcata mineralità, con un equilibrio perfetto e ogni cosa al suo posto. "Ora è dove dovrebbe essere", dice Jacques visibilmente orgoglioso, "ci sono voluti 7 anni, ora ci sono anche giovani viti nell'assemblaggio".

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château L'If

Valutazioni:

James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–98/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20

Vinificazione:

16 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2027-2048

Varietà d'uva:

76% Merlot, 24% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0764318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95–98/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	76% Merlot, 24% Cabernet Franc
Maturità:	2027-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.