



2008 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un coup de maître da St-Julien

Descrizione del vino:

Prodotto dalla famosa casa Léoville-Las-Cases.

Nota di degustazione:

Un bouquet molto complesso con note di ciliegia selvatica, oliva nera, rosmarino essiccato, erbe secche e gelatina di ribes rosso. Al palato è denso, morbido e ben strutturato, con un estratto ruvido e tannini stretti. Astringenza sublime e una bella nota di amarezza nel finale concentrato, con aromi opulenti di bacche blu, grafite, chiodi di garofano e ginepro.

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: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: St-Julien

Produttore: Château Clos du Marquis

Valutazioni: Score 19.5/20

Vinificazione: in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: fino a 2026

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Numero di articolo: 0493308

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.