2019 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un atleta raffinato, un vino da sdrammatizzare

Descrizione del vino:
Per quanto ci riguarda, non è molto indietro rispetto al grande 2016, ma ha la possibilità di raggiungerlo in termini di maturità.
Nota di degustazione:
Viola opaco, nero al centro con riflessi rubino. Un bouquet pieno e leggermente stufato, con prugne, gelatina di more, cardamomo, un delicato profumo di violette e liquirizia. Al secondo naso, il liquore demassino, le note di pan di Spagna e le scaglie di cioccolato evocano ricordi d'infanzia: la Foresta Nera di nostra nonna. Al palato, la consistenza è setosa, il corpo teso con muscoli teneri e un estratto leggermente farinoso combinato con un'abbondanza cremosa. Il finale concentrato è un fuoco d'artificio di piccole bacche nere essiccate, piombo di matita 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. 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:	Clos Dubreuil
Valutazioni:	James Suckling 96/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2026-2045
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0626419

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, WeinWisser 19/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Maturità:	2026-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.

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