



## 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, Score 18.5/20, WeinWisser 19/20

### Vinificazione:

18 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

2026-2045

### Varietà d'uva:

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0626419

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos Dubreuil**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2026-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	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.