



2019 Clos Fourtet

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

Nota di degustazione:

Viola intenso, rosso rubino sul disco. Delicato bouquet di frutti di bosco, con violetta, pepe bianco appena macinato e tabacco biondo al retrogusto, unito a note di cioccolato fondente. Al palato è potente con una struttura tannica sostenuta, con un carattere perfettamente sostenuto e un ricco estratto. Il finale aromatico è caratterizzato da ciliegie rosse, note di cera e una fine astringenza. Ha deliberatamente scelto un percorso classico ed è quindi giustamente allo stesso livello dell'anno scorso!

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:	Antonio Galloni 97/100, Score 19/20, James Suckling 96/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2050
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0471719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Fourtet

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

Origine: Francia

Valutazioni: Antonio Galloni 97/100, Score 19/20, James Suckling 96/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20

Varietà d'uva:

Maturità: 2028-2050

Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.