2019 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion (in francese)

Descrizione del vino:
Clos St-Martin è un piccolo vigneto di appena 1,3 ettari che confina con la città di St-Emilion. Si trova su un altopiano calcareo, circondato da un muro di pietra naturale. L'assemblaggio è caratterizzato da aromi floreali, amarena ed elevata mineralità.
Nota di degustazione:
Porpora intenso, lilla sul disco. Bouquet inebriante di mirtilli alpini freschi e confettura di more, con seducenti violette, praline di torrone e liquirizia nel retrogusto. Raffinata eleganza al palato, con tannini burrosi, estratto maturo e note delicatamente persistenti. Nel complesso finale, sfumature di bacche scure combinate con tracce di grafite e verbena.
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-Emilion e Satelliti
Produttore:	Grandes Murailles
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0125619

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 St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	2025-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se 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