



2019 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion (in francese)

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:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Grandes Murailles

Valutazioni:

James Suckling 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnock 94–96/100

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2025-2040

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0125619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnock 94–96/100
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.