



2020 Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC, St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Il viola più scuro del giorno, con un centro impenetrabile e un morbido disco lilla. Un bouquet complesso e molto sottile di ciliegie nere mature, ribes nero e composta di prugne. Al naso seguono note di violetta, legno esotico e tabacco da pipa profumato. Al palato è concentrato e setoso, con un estratto ricco e leggermente granuloso, un corsetto stretto di tannini e un corpo perfettamente definito. Finale energico di bacche blu e nere, con fine mineralità e sublime astringenza. Ha ancora spazio per crescere!

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:	
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 97+/100
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2029-2046
Varietà d'uva:	92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0283620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 97+/100
Varietà d'uva:	92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2029-2046
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.