



## 2020 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Un raro gioiello di Saint-Émilion

### Descrizione del vino:

Con una superficie di soli 1,3 ettari, Clos St-Martin è una piccola tenuta adiacente al villaggio di Saint-Émilion. Si trova su un altopiano calcareo circondato da un muro di pietra naturale. Questo blend si distingue per le sue note floreali, gli aromi di ciliegia nera e la bella mineralità. Un vino di culto e riservato che soddisfa un requisito di alta qualità.

### Nota di degustazione:

Profondo bouquet di mirtili selvatici appena colti, grafite e liquirizia, seguito da note ammalianti di violetta e iris e da un tocco di gelatina di mirtili. Sublime al palato, impetuoso e vibrante, con un dinamismo e una precisione senza precedenti, una densità inebriante, tannini stretti e un corpo ben strutturato. Astringenza granulosa nel finale concentrato e interminabile, con aromi di bacche blu e pastiglie di Grether.

### 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:

Grandes Murailles

### Valutazioni:

Jeb Dunnuck 98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 93/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100

### Vinificazione:

in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

15.0 %

### Maturità:

2028-2050

### Varietà d'uva:

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0125620

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos St-Martin**

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 93/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<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.