



## 2020 L'If

St-Emilion AOC

Stella nascente - quantità limitate esaurite rapidamente

### Descrizione del vino:

L'If è un albero di tasso, simbolo di questo secondo vigneto di proprietà di Jacques Thienpont di Château Le Pin. Il miglior plateau calcareo con aggiunta di argilla. Questo L'If vive delle sue dimensioni rassicuranti e ha ancora margini di miglioramento.

### Nota di degustazione:

Porpora molto intenso con centro nero e disco leggermente violaceo. Bouquet denso di ciliegia selvatica, con belle note di ribes nero e legno pregiato, tabacco brasiliano, tartufo al cioccolato e delicate note floreali al retrogusto. Palato sublime con trama setosa, estratto farinoso, carattere equilibrato e corpo ben formato, che colpisce per la profonda finezza. Finale concentrato che sembra non voler finire, con sfumature di bacche scure, profonda mineralità e sublime astringenza.

### 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:

Château L'If

### Valutazioni:

WeinWisser 19+/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93–95/100, Score 19/20

### Vinificazione:

16 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

2030-2050

### Varietà d'uva:

84% Merlot, 16% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0764320

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **L'If**

St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 19+/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93–95/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	84% Merlot, 16% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2030-2050
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<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.