



2015 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vino straordinario di Benoît Trocard

Descrizione del vino:

Un St-Emilion opulentemente fruttato. Questo raro vino di questa azienda artigianale ha quasi il fascino di un Amarone.

Nota di degustazione:

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Gli aromi di frutti di bosco dominano il bouquet morbido e rotondo, con sentori maturi sostenuti da una tenera nota di vaniglia e frutta potente. Al palato è un'esplosione di frutta concentrata con una marcata astringenza, l'estratto è saturo, ancora un po' ruvido ed esigente. Uno dei vini con il miglior potenziale di invecchiamento della tenuta, che limita un po' il fascino della sua giovinezza. Sarà in grado di progredire con la maturità.

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:

Clos Dubreuil

Valutazioni:

René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 92+/100, James Suckling 93/100

Vinificazione:

20 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2040

Varietà d'uva:

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0626415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 92+/100, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
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.