



2021 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Il più piccolo Grand Cru Classé di St-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. È situata su un altipiano calcareo circondato da un muro di pietra naturale. Questo blend si distingue per le sue note floreali, gli aromi di amarena e la fine mineralità. Un vino di culto e riservato che soddisfa i più alti standard qualitativi.

Nota di degustazione:

Bouquet compatto di bacche blu, mirtillo alpino, liquirizia e cioccolato pralinato, con note decise di lilla e gelatina di mirtillo rosso. Il palato è sottile e setoso, equilibrato e deciso, con un corpo teso e densamente muscoloso. Bacche blu e nere segnano il finale concentrato in cui le note minerali si combinano con il succo di sambuco. Il più piccolo Grand Cru Classé di Saint-Émilion.

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:

Jean-Marc Quarin 93/100, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 18.5/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2026-2052

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0125621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 93/100, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	2026-2052
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	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.