



2015 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion (in francese)

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Il bouquet è potente, con sentori di amarena, fumo e liquirizia, seguiti da delicate note di erbe aromatiche. Al palato, offre molta sostanza e tannini ricchi che stanno già diventando un po' più rotondi. Il finale rivela sfumature di polpa di mora, baccello di vaniglia e ancora una volta un'esplosione di liquirizia. Un leggendario Clos St-Martin con un potenziale di decenni.

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:	Grandes Murailles
Valutazioni:	René Gabriel 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2040
Numero di articolo:	0125615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine: FR

Valutazioni: René Gabriel 19/20, James Suckling 93/100,
Parker 93/100

Maturità: fino a 2040

**Gradazione
alcolica:** 14.5 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.