



2022 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Il preferito di St-Emilion

Nota di degustazione:

Un bouquet molto complesso di bacche scure, con note di legni esotici, violette voluttuose, tabacco brasiliano e pastiglie di cioccolato. Sublime al palato, con una struttura setosa, un estratto granulare, tannini maturi e stretti e un corpo pieno. Magnifica astringenza nel finale concentrato di ciliegia selvatica e grafite.

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:	Jeb Dunnuck 96–98/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Falstaff 95/100, James Suckling 94–95/100, WeinWisser 18.5/20
Maturità:	2029-2055
Numero di articolo:	0125622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine: FR
Valutazioni: Jeb Dunnock 96–98/100, Score 19/20, Decanter 94/100, Falstaff 95/100, James Suckling 94–95/100, WeinWisser 18.5/20
Maturità: 2029-2055
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.