



2022 Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un coup de maître da St-Julien

Descrizione del vino:

Prodotto dalla famosa casa Léoville-Las-Cases.

Nota di degustazione:

Un bouquet molto complesso con note di ciliegia selvatica, oliva nera, rosmarino essiccato, erbe secche e gelatina di ribes rosso. Al palato è denso, morbido e ben strutturato, con un estratto ruvido e tannini stretti. Astringenza sublime e una bella nota di amarezza nel finale concentrato, con aromi opulenti di bacche blu, grafite, chiodi di garofano e ginepro.

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-Julien

Produttore: Château Clos du Marquis

Valutazioni: Falstaff 96/100, Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 95–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 93–95+/100

Maturità: 2030-2045

Numero di articolo: 0493322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Origine: FR

Valutazioni: Falstaff 96/100, Score 19.5/20, Jeb Dunnock
95–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker
93–95+/100

Maturità: 2030-2045

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