



2014 Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Note super mature di amarena, fumo, liquirizia, mentolo, cioccolato e torrefazione si accumulano man mano che il 2014 si apre nel bicchiere. Senza soluzione di continuità e a pieno ritmo, il Saint Julien ha un'enorme intensità e ricchezza a metà palato. Ciononostante, c'è un'abbondante mineralità di supporto per sostenerlo. L'uvaggio è composto per il 60% da Merlot e per il 40% da Cabernet Franc.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Clos St-Julien
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0628114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Julien

St-Emilion AOC

Origine: Francia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

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