



2012 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Una cuvée elegante e un'annata miracolosa

Descrizione del vino:

Un St-Emilion opulentemente fruttato. Questo raro vino di questa azienda artigianale ha quasi il fascino di un Amarone.

Nota di degustazione:

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Bouquet compatto e morbido, con marcati aromi di ciliegia - dalla ciliegia rossa a un tocco di marasca - e sentori di caffè leggermente tostato, legni pregiati, granatina e caramelle al ribes nero. Al palato è molto bevibile, ha pienezza e tannini fini, e sembra forse un po' più leggero di quanto suggerito dal naso. Ma questo è tutto a vantaggio della finezza che emerge in seguito; una concentrazione che è ancora piuttosto massiccia nel nucleo. Un Saint-Emilion fresco e diretto che ha bisogno di tempo.

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:

Clos Dubreuil

Valutazioni:

Parker 95/100, René Gabriel 18/20, James Suckling 93/100

Vinificazione:

20 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2031

Varietà d'uva:

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0626412

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: FR
Valutazioni: Parker 95/100, René Gabriel 18/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva: 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2031
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.