



# 2024 Château Guillot Clauzel

Pomerol AOC

Se distingue cette année par son endurance et sa force

## Descrizione del vino:

Château Guillot-Clauzel 2024 - un segreto a lungo custodito di Pomerol in via di affermazione. Sotto la guida di Guillaume Thienpont, noto per il Vieux Château Certan e Le Pin, su soli 2,4 ettari si produce un vino di eccezionale finezza. A causa del clima capriccioso, le rese sono state di soli 30 ettolitri, il che corrisponde alla produzione di appena 4000 bottiglie per ettaro. Il risultato è ancora più piacevole: un Pomerol eccezionale che colpisce per la sua eleganza e profondità. L'assemblaggio dell'annata 2024 è composto per l'80% da Merlot e per il 20% da Cabernet Franc, di cui il 30% è affinato in barrique nuove. Bouquet delicato, palato complesso e un finale concentrato, aromatico e lungo con un'enorme lunghezza.

### Nota di degustazione:

Bouquet delicato, succo di marasca fresco, timo tritato, nobile spezia scura. Al palato multistrato con razza vibrante, pienezza di estratto maturo e corpo allenato. Nel finale concentrato, aromatico e lungo, con un'enorme tensione e una mineralità scura di supporto, si ha la sensazione che ci siano piccole pietre sulla lingua.

#### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

## Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:FranciaRegione:BordeauxSottoregione:Pomerol

Produttore:

Valutazioni: Decanter 94/100, James Suckling 93–94/100, WeinWisser

18.5/20

Maturità: 2030-2055

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1374724



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

# **Château Guillot Clauzel**

Pomerol AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Decanter 94/100, James Suckling 93-94/100,

WeinWisser 18.5/20

Varietà d'uva:

2030-2055 Maturità:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.