



2016 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Le meilleur Clos Dubreuil de Benoit Trocard

Description:

Un St-Emilion au fruité opulent. Cette rareté issue de ce domaine artisanal a presque le charme d'un Amarone.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, disque violet. Magnifique concentration dans le bouquet aux parfums de baies noires de gaufres aux noisettes, puis des notes de pralinés au moka et de violettes, en deuxième nez viennent des nuances de réglisse et de bois exotique. Le palais est puissant avec une élégance que je n'avais jamais ressentie auparavant et une explosion de fruits, myrtilles et fleurs de mûres, certes il doit encore s'arrondir, mais il deviendra alors un vin d'éternité. Les baies noires accompagnent la finale interminable, d'une classe jamais atteinte. Pour moi c'est clairement le meilleur Clos Dubreuil : il convainc par sa finesse et sa précision plutôt que par une force et une richesse exubérantes. Fort potentiel !

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Clos Dubreuil
Notation(s):	WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2028–2055
Cépage(s):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Référence:	0626416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): WeinWisser 19.5/20, Score 19.5/20
Cépage(s): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Apogée: 2028–2055
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
déguster.