



2019 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un athlète tout en finesse, un vin de garde

Description:

Pour nous, il n'est pas loin derrière de grandiose 2016, mais il a des chances de le rattraper dans sa maturité.

Note de dégustation:

Violet opaque, noir au centre avec des reflets rubis. Bouquet ample, légèrement compoté, avec des pruneaux, de la gelée de mûres, de la cardamome, un délicat parfum de violette et de la réglisse. Dans le deuxième nez, de la liqueur de démassine, des notes de génoise et des copeaux de chocolat évoquant des souvenirs d'enfance : une Forêt-Noire de notre grand-mère. En bouche, la texture est soyeuse, le corps est serré avec des muscles tendres et un extrait légèrement farineux associé à une abondance crémeuse. Dans la finale concentrée, c'est un feu d'artifice de petites baies noires séchées, de mine de crayon et de genièvre.

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):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, WeinWisser 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2026–2045
Cépage(s):	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Référence:	0626419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 96/100, Score 18.5/20,
WeinWisser 19/20
Cépage(s): 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Apogée: 2026–2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.