



## 2019 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion

### Description:

Avec une surface de 1,3 hectare seulement, Clos St-Martin est un petit domaine jouxtant le village de Saint-Émilion. Il est situé sur un plateau calcaire entouré d'un mur de pierres naturelles. Cet assemblage se distingue par ses notes florales, ses arômes de cerise noire et sa belle minéralité. Un vin culte et confidentiel qui répond à une exigence de qualité élevée.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, lilas sur le disque. Un bouquet enivrant de myrtilles fraîches des Alpes et de confiture de mûres, avec en arrière nez de séduisantes violettes, des pralinés au nougat et de la réglisse. Bouche d'une élégance raffinée avec des tannins beurrés, un extrait mûr avec des notes délicatement persistantes. Dans la finale complexe, des nuances de baies noires associées à des traces de graphite et de la verveine.

### 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:

Grandes Murailles

### Notation(s):

James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnuck 94–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20

### Elevage:

en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

2025–2040

### Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

### Référence:

0125619

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Clos St-Martin**

Grand Cru Classé  
St Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jeb Dunnock 94–96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 95/100, WeinWisser 18/20  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** 2025–2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 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.