



2019 Clos La Madeleine

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un secret de Saint-Emilion

Description:

Ce n'est autre qu'Hubert de Boüard d'Angelus qui a fait ici le travail de base. En 2016, le propriétaire de Petrus, Jean-Pierre Moueix, a repris le flambeau. Il a vu le potentiel et a amené la Madeleine à un nouveau niveau de qualité. La forte proportion de merlot, qui apporte une plénitude séduisante et beaucoup de fruits noirs, est typique de la région. La petite part de cabernet franc apporte les tanins qui donnent sa structure à cette «matière de rêve», malheureusement mise en bouteille en petites quantités.

Note de dégustation:

Violet profond, rouge rubis sur le disque. Bouquet en filigrane rappelant le jus de griottes frais, avec en arrière nez des prunes rouges, des fines herbes séchées et de la mousse de canneberges. Bouche élégante, avec une douceur d'extrait mûre et une trame tannique en soutien, caractère nerveux. En finale complexe, des notes de baies rouges, de la noix et une belle astringence.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Famille Moueix
Notation(s):	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2026–2045
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0929219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos La Madeleine

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: 2026–2045
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
déguster.