



2020 L'If

St-Emilion AOC

Etoile montante – quantités limitées et rapidement épuisées

Note de dégustation:

Pourpre très profond avec un centre noir et un disque légèrement violet. Bouquet dense de cerise sauvage, avec de jolies notes de cassis et du bois précieux, en arrière nez du tabac brésilien, de la truffe au chocolat et de délicates notes florales. Bouche sublime avec une texture soyeuse, un extrait farineux, un caractère équilibré et un corps bien formé, impressionne par une profonde finesse. Finale concentrée qui semble ne pas vouloir se terminer avec des nuances de baies noires, une profonde minéralité et une sublime astringence.

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:

Château L'If

Notation(s):

Score 19/20, WeinWisser 19+/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93–95/100

Elevage:

16 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2030–2050

Cépage(s):

84% Merlot, 16% Cabernet Franc

Référence:

0764320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Score 19/20, WeinWisser 19+/20, Decanter 92/100, Neal Martin 93–95/100
Cépage(s): 84% Merlot, 16% Cabernet Franc
Apogée: 2030–2050
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 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.