



## 2021 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Le plus petit Grand Cru Classé de St-Émilion

### 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:

Bouquet compact de baies bleues, myrtille des Alpes, réglisse et praline au chocolat, sur des notes grasses de lilas et de gelée d'airelles. Palais subtil et soyeux, équilibré et ferme, avec un corps serré et densément musclé. Les baies bleues et noires marquent la finale concentrée où les notes minérales se marient à du jus de sureau..Le plus petit Grand Cru Classé de Saint-Émilion.

### 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):

Jean-Marc Quarin 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 92-93/100, Parker 90-93/100, WeinWisser 18.5/20

### Elevage:

en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

15.0 %

### Apogée:

2026-2052

### Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

### Référence:

0125621

## 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):** Jean-Marc Quarin 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 92–93/100, Parker 90–93/100, WeinWisser 18.5/20  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** 2026–2052  
**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 décanter.