



2017 Clos St-Martin

Grand Cru Classé, St Emilion AOC

Coup de cœur de St-Emilion (in francese)

Descrizione del vino:

Clos St-Martin è un piccolo vigneto di appena 1,3 ettari che confina con la città di St-Emilion. Si trova su un altopiano calcareo, circondato da un muro di pietra naturale. L'assemblaggio è caratterizzato da aromi floreali, amarena ed elevata mineralità.

Nota di degustazione:

Il più piccolo dei Grands Crus Classés di Saint-Emilion (1,3 ettari) ci seduce con il suo colore granato-violaceo intenso, nero al centro. Al naso è un fuoco d'artificio di mirtilli e gelatina di more. Seguono aromi di violette, dolci di ribes nero e note di cioccolato fondente. Al palato è deciso, muscoloso e leggermente sabbioso, con una consistenza simile al velluto e alla seta, agile come una ballerina che vola nell'aria. Un'esplosione di mirtilli, ciliegie e sambuco nel lungo finale, che si conclude con una fine astringenza. Un'impresa magnifica!

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Grandes Murailles

Valutazioni:

Antonio Galloni 90–93/100, Score 19/20, Parker 90+/100, WeinWisser 18/20

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2040

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0125617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Antonio Galloni 90–93/100, Score 19/20, Parker 90+/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità: fino a 2040
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.