



2018 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Il miglior Clos Dubreuil di Benoit Trocard

Descrizione del vino:

Un St-Emilion opulentemente fruttato. Questo raro vino di questa azienda artigianale ha quasi il fascino di un Amarone.

Nota di degustazione:

Viola impenetrabile, centro nero. Bouquet concentrato di ciliegie selvatiche, lamponi selvatici, ribes nero e violette, con un secondo naso di praline di cioccolato e succo di ciliegia Morello. Palato potente e setoso, con una struttura tannica impegnativa e una freschezza ingegnosamente sostenuta. Finale stupefacente che sembra non avere fine, rivelando marcati aromi di grafite, ma anche di frutti di bosco, oltre a una mineralità molto presente.

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:	Clos Dubreuil
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 93/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	2025-2045
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0626418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91/100, Falstaff 93/100, Jeb Dunnuck 93/100, Neal Martin 91/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Maturità:	2025-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.