



2018 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:

Granato cremisi con riflessi violacei. Bouquet intenso dominato dai mirtilli, con mora, ribes nero, viola e tabacco Burley. Palato potente, dalla trama setosa e dalla struttura tannica serrata, con ottime riserve; è esigente e potente, ma sempre elegante, quasi borgognone. Il finale aromatico rivela un'esplosione di bacche blu e nere, mineralità molto marcata e grafite. Un grande successo per il più piccolo dei Grands Crus di Saint-Émilion!

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:

Jeb Dunnuck 96+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 18.5/20

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2025-2040

Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0125618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Martin

Grand Cru Classé
St Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 96+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 95/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 94/100, Parker 89–91/100, WeinWisser 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Maturità:	2025-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.