



2020 Clos Dubreuil

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vino straordinario e grandioso di Benoît 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:

Porpora estremamente scuro con centro impenetrabile e riflessi violacei. Bouquet complesso di bacche nere, ciliegie selvatiche, dolci di ribes nero e timo fresco. Tartufo di cioccolato fondente, olive nere e liquirizia in sottofondo. Al palato è morbido e potente, incorniciato da tannini stretti, estratto maturo, corpo muscoloso dove eleganza ed equilibrio prendono il sopravvento. Piccoli frutti neri, succo di prugna, note di territorio e bella astringenza sul finale concentrato. Mi ricorda il grande 2016 con più concentrazione e freschezza!

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. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Clos Dubreuil

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 94/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2028-2049

Varietà d'uva:

75% Merlot, 25% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0626420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Dubreuil

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94/100, Antonio Galloni 91/100, Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2049
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.