



2020 Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco e disco lilla tenue. Sensuale bouquet di mirtilli alpini, lamponi selvatici e succo fresco di ciliegia Morello, seguito da violette, liquirizia e cioccolato al latte. Al palato è vellutato e setoso, con tannini perfettamente integrati, un vino spigoloso e dirimpante con un corpo perfettamente formato. Un'esplosione di bacche blu e nere nel finale interminabile e aromatico, con una profonda mineralità e un'astringenza regale.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Clos Fourtet

Valutazioni:

Decanter 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2029-2050

Varietà d'uva:

90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0471720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Maturità:	2029-2050
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.