



2021 L'If

St-Emilion AOC

L'Emilion preferito da Jacques Thienpont

Descrizione del vino:

L'If è un albero di tasso, simbolo di questo secondo vigneto di proprietà di Jacques Thienpont di Château Le Pin. Il miglior plateau calcareo con aggiunta di argilla. Questo L'If vive delle sue dimensioni rassicuranti e ha ancora margini di miglioramento.

Nota di degustazione:

Bouquet complesso di bacche rosse, succo di ribes, timo secco, tabacco biondo, pepe di Sichuan e lillà. Palato fermo, morbido e cesellato, con un estratto leggermente salato in un corpo muscoloso. Astringenza leggermente fragile nel finale con note di bacche scure e grafite.

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:	Château L'If
Valutazioni:	James Suckling 95–96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100
Vinificazione:	15 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0764321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'If

St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95–96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, Jean-Marc Quarin 93/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 92–94/100
Varietà d'uva:	79% Merlot, 21% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi 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.