



## 2022 L'If

St-Emilion AOC

Stella nascente - quantità limitate esaurite rapidamente

**Nota di degustazione:**

Ammaliante bouquet di ciliegia selvatica, iris, tabacco brasiliano, grafite e succo di sambuco. Al palato è muscoloso ed energico, setoso e scattante, con tannini stretti. Bacche nere e sfumature di territorio nel finale concentrato e persistente, su un'astringenza sublime e leggermente farinosa.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	G. et J. Thienpont
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98–99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Maturità:</b>	2029-2050
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0764322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **L'If**

St-Emilion AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** James Suckling 98–99/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93–95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
**Maturità:** 2029-2050  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** in Barrique  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.