



## 2014 Clos St-Julien

St-Emilion AOC

**Nota di degustazione:**

Note super mature di amarena, fumo, liquirizia, mentolo, cioccolato e torrefazione si accumulano man mano che il 2014 si apre nel bicchiere. Senza soluzione di continuità e a pieno ritmo, il Saint Julien ha un'enorme intensità e ricchezza a metà palato. Ciononostante, c'è un'abbondante mineralità di supporto per sostenerlo. L'uvaggio è composto per il 60% da Merlot e per il 40% da Cabernet Franc.

**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>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Clos St-Julien
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0628114

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos St-Julien**

St-Emilion AOC

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.