Château Clos Fourtet 2022

CHF 125.00 | 10 cl = CHF 16.67

Clos Fourtet est salué par la presse comme l'un des vins les plus frais du chaud millésime 2022. La raison de cette merveilleuse fraîcheur est sa situation privilégiée sur le plateau calcaire de Saint-Émilion. Au nez, le vin révèle des baies rouges et noires, des prunes, des pétales de rose, des écorces d'orange et de nobles arômes boisés. En bouche, il est corsé mais précis et juteux grâce à une acidité rafraîchissante qui s'harmonise parfaitement avec le tanin velouté.

Producteur	Château Clos Fourtet
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2062
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	267262
Avis	Decanter 98/100 James Suckling 98/100 Jeb Dunnuck 98/100 Antonio Galloni (Vinous) 98/100 Robert Parker 96/100

Terroir

Le vignoble est situé au point culminant de Saint-Émilion, où les sols calcaires offrent un excellent drainage. Cette prédominance du calcaire confère aux vins une fraîcheur inégalée, marquée par la minéralité et des tanins fins. Le résultat : des vins à forte identité, appréciés des connaisseurs passionnés.

Histoire

Le château, construit à partir du rocher sur lequel il se trouve, et le mur qui l'entoure (d'où le 'clos') sont intimes et modestes. Depuis le début de la classification en 1956, le Clos Fourtet fait partie de l'élite des 'Premiers Grands Crus Classés' de Saint-Émilion.