



Château Clos Fourtet 2019

CHF 119.00 | 10 cl = CHF 15.87

Des arômes de baies des bois, des notes de graphite fumé, de truffe noire et de violette ouvrent le bouquet du Clos Fourtet 2019. Le vin a un corps moyen à plein, profond et sans faille, avec un noyau de fruits concentré, des tanins polis et une acidité vive. La longue finale se termine sur une note légèrement salée. Élégant et complet, un vin brillant!

Producteur	Château Clos Fourtet
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2059
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	267269
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf, Plats de poisson raffinés
Avis	James Suckling 96/100 Robert Parker 96/100



Vinification

Récolte manuelle. La fermentation a lieu dans de petites cuves en inox thermorégulées. L'élevage se fait pendant 14 à 18 mois en fûts de chêne neufs à 60-80% dans des grottes souterraines.

Terroir

Le vignoble est situé au sommet de Saint-Émilion, où les sols calcaires offrent un excellent drainage. La prédominance du calcaire confère aux vins une fraîcheur inimitable, une minéralité et des tanins fins. Il en résulte des vins à l'identité forte, que les amateurs passionnés qualifient de "style Clos Fourtet".





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.

