



## Château Clos Fourtet 2019

CHF 119.00 | 10 cl = CHF 15.87

Aromi di frutti di bosco, note di grafite affumicata, tartufo nero e violette aprono il bouquet del Clos Fourtet 2019. Il vino è di corpo medio-pieno, profondo e senza soluzione di continuità, con un nucleo concentrato di frutta, tannini levigati e acidità vivace. Il lungo finale termina leggermente salato. Elegante e completo, un vino brillante!

Produttore	Château Clos Fourtet
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	St. Emilion
Classificazione	AC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2059
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	267269
Adatto a	Selvaggina, Manzo, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	James Suckling 96/100 Robert Parker 96/100



### Vinificazione

Raccolta a mano. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi di acciaio inox termoregolati. L'invecchiamento avviene per 14-18 mesi in botti di rovere nuove al 60-80% in grotte sotterranee.

### Terroir

Il vigneto si trova nella parte alta di Saint-Émilion, dove i terreni calcarei offrono un ottimo drenaggio. Il calcare predominante conferisce ai vini un'inimitabile freschezza, mineralità e tannini fini. Il risultato sono vini con una forte identità, descritti dagli appassionati come "stile Clos Fourtet".





## Storia

Costruito dalla roccia su cui sorge, il castello e il muro di cinta (da cui "Clos") sono intimi e modesti. Dall'inizio della classificazione nel 1956, Clos Fourtet è uno dei "Premiers Grands Crus Classés" d'élite di Saint-Émilion.

