



Château Clos Fourtet 1er Grand Cru Classé B Saint-Emilion AOC

France, Bordeaux

Robe grenat foncé. Au nez, un parfum élégant de crème de cassis, de mûres, de myrtilles, avec une note de chocolat noir et de truffes. Bouche moyennement pleine à pleine, aux tanins soyeux. Finale persistante.

Le Clos Fourtet arrivera à maturité dans 2 à 3 ans et offrira ensuite beaucoup de plaisir pendant encore bien 20 ans.



Wine Spectator: **93-96 points**

Antonio Galloni: **92-95 points**

James Suckling: **94-95 points**

Robert Parker: **92-94 points**



Merlot, Cabernet Franc



16-18 °C



5-20 ans

Mets appropriés

fromage épicé, risotto, tofu, viande rouge

Profil du vin

Acidité



Sucrosité



Intensité



Elevage



Tanins





Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin

Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



**Château Clos Fourtet 1er
Grand Cru Classé B Saint-
Emilion AOC - 2017**



Merlot, Cabernet
Franc

°C 16-18 °C



5-20 ans

Mets appropriés

fromage épicé, risotto,
tofu, viande rouge