1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2021



Château Clos Saint Emilion Philippe

Sea Philippe

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2018
APPELLATION	Saint-Émilion Grand Cru
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Franc
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat intense. Un nez serré, un peu fermé nous accueille. Patience, aération, il arrive avec ces arômes fins et complexes de truffes, de fève de cacao, de clou de girofle et un rien de réglisse. Un boisé bien présent enrobe le tout. C'est cette dernière impression qui arrive à la mise en bouche. La chair est complexe, généreuse et capiteuse. Nos papilles se nourrissent de saveurs fumées, lardées et rôties. Un peu de patience sera nécessaire pour apprécier toutes ses qualités. Un vin de gastronomie, sur du pigeon par exemple.

Dégusté le 17/11/2020

ACCORDS METS

Pigeons rôtis
Entrecôte Bordelaise
Boeuf de Kobé grillé

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Sea Philippe
2 LIEU DIT BEYCHET
33330 ST EMILION
Tel : 0033688081403
www.clos-saint-emilion.com