



Château Clos Fourtet 2018

Robe grenat sombre, reflets violines, frange légèrement plus claire. Du bigarreau noir mûr souligné d'une note florale, du zeste d'orange frais, des nuances de tabac et un nez très attrayant. Des fruits des bois sombres et juteux, une fine sucrosité fruitée, des tannins soyeux et une finale fraîche et persistante, accompagnée d'une pointe de nougat. Ce compagnon de table polyvalent présente un bon potentiel de garde. (Falstaff, primeur)

Producteur	Château Clos Fourtet
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2053
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	267268
Avis	Falstaff 98/100 Robert Parker 97/100



Vinification
Elevage en barrique.

