

<http://www.amedesvins.com/vin-bordeaux-rouge/799-clos-junet-2009.html>

<http://www.winedecider.com/wine/fr/france/bordeaux/saint-emilion/clos-junet-saint-emilion.html>

L'Âme des Vins

(VIDE)

Accueil > Vin > Vin Bordeaux > Vin Bordeaux Rouge > Clos Junet 2009

**Besoin d'un conseil ?**

notre expert  
**05.35.54.27.93**

100% des vins dégustés

livraison gratuite dès 150€

- 5% points de fidélité

Blog L'Âme des Vins

---

**RÉDUCTIONS**

Château d'Arcaud 2009 Blanc

~~8,40 €~~  
**6,72 €**

[» Toutes les promos](#)

**CLOS JUNET 2009**

Saint-Emilion Grand Cru

Clos Junet 2009 affiche une intense couleur rouge. Un très beau nez de fruits noirs et de mûre. En bouche sa matière se montre veloutée et juteuse. Très précoce mais tout en gourmandise de fruit. La finale est grillée, expressive et élégante.

**On aime : sa finesse !**

**De plus...**

- Coup de coeur dans la revue des vins de France

**5% de remise à partir de 6 bouteilles achetées !**

QUANTITÉ : 
AJOUTER AU PANIER

16,55 €

[Ajouter à ma liste](#) » [Créer ma liste](#)

[Imprimer](#)

[EN SAVOIR PLUS](#)
[FICHE TECHNIQUE](#)
[PRIX DÉGRESSIFS](#)
[COMMENTAIRES](#)
[AVIS DE L'EXPERT](#)
[CHATEAU](#)

**Potentiel de garde:** 5 - 10 ans

**Température de service:** 16 - 18 ° C

**Passage en carafe:** Oui 2 heures avant le service

**Accord gourmand:** Terrine de viande

**Accord gourmand bis:** Volailles

**Puissance:** Puissant

**Assemblage:** 70% Merlot - 30% Cabernet Franc

**Couleur:** Rouge

**Millésime:** 2009

**Appellation:** Saint-Emilion Grand Cru

**Producteur:** Clos Junet

**Région:** Bordeaux

**Contenance:** Bouteille 0,75 l

**Pays:** France

Safrá 2011. Tábua de queijos (Gruyère de Savoie, Fromage au lait cru de vache du Pays Basque, Comté, Brebis Basque).

Happy hour em 27/09/2014, no "Bar a Vin", Bordeaux.

Rechercher un vin

(producteur, aoc, cuvée...)

[Région](#) > [France](#) > [Bordeaux](#) > [Saint-Emilion](#) > [Clos Junet](#)

## Clos Junet, Saint-Emilion

Découvrez les prix, la qualité et la disponibilité des millésimes du Clos Junet.

**Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru**Classement** : ---**Superficie** : 2 ha**Production annuelle** : 10000 bouteilles**Cépages** : merlot (~70%), cabernet franc (~30%)**Potentiel de garde** : 10 à 20 ans**Accords culinaires** : foie gras chaud poêlé, canard à l'orange, dinde aux marrons, lièvre à la Lucullus, tournedos Rossini aux cèpes, plus d'accords...**Site internet** : [www.closjunet-saintemilion.com](http://www.closjunet-saintemilion.com)
 Devise

 Conditionnement

 TVA

Cliquez sur une entête pour faire un tri.

 CAD  CHF  EUR  GBP  USD

 Unité  Caisse

 HT  8%  20%

	NOM DU VIN	MILLESIME	PRIX MOYEN	NOTE	DETAILS
	Clos Junet, St Emilion	1996			Plus d'infos Ajouter à ma cave
	Clos Junet, St Emilion	1998		83	Plus d'infos Ajouter à ma cave
	Clos Junet, St Emilion	1999		85	Plus d'infos Ajouter à ma cave
	Clos Junet, St Emilion	2001			Plus d'infos Ajouter à ma cave
	Clos Junet, St Emilion	2004		82	Plus d'infos Ajouter à ma cave
	Clos Junet, St Emilion	2006		91	Plus d'infos Ajouter à ma cave
	Clos Junet, St Emilion	2007			Plus d'infos Ajouter à ma cave
	Clos Junet, St Emilion	2008			Plus d'infos Ajouter à ma cave
	Clos Junet, St Emilion	2009		91	Plus d'infos Ajouter à ma cave
	Clos Junet, St Emilion	2010		91	Plus d'infos Ajouter à ma cave
	Clos Junet, St Emilion	2011		89	Plus d'infos Ajouter à ma cave