



## Château Lilian Ladouys

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Le vainqueur de l'arrivage de Bordeaux 2008!

### **Beschreibung:**

Au sud-ouest de l'appellation Saint-Estèphe se trouve le Château Lilian Ladouys, à proximité directe du Château Cos d'Estournel et du Château Lafite-Rothschild. Sur le plateau de Cos, avec vue sur la Gironde, les deux tours majestueuses du Château Lilian Ladouys émergent des vignes.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat intense au chatolement lilas. Bouquet intense aux senteurs de cassis, de Cabernet à maturité et de délicate vanilline, souligné du parfum de grillé – comme un pain bien frais. En bouche il s'exprime avec grandeur: corps bien bâti, tanins fermes et bien adaptés à la puissance du corps; finale longue.

### **Accompagne idéalement:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** St-Est

**Produzent:** St-Estèphe AOC

**Vol. alcool:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2028

**Cépage(s):** 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0510508

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lilian Ladouys

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Wine Spectator 89/100, WeinWisser 17/20,<br>Score 18.5/20                                                                                                  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon                                                                                                                         |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2028                                                                                                                                              |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |