



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien très prisé

Description:

Le Château Léoville-Las-Cases se trouve à Saint-Julien et compte parmi les viticulteurs les plus anciens et les plus renommés du pays. Année après année, ses vins obtiennent des notes élevées, et ce à juste titre.

Profil aromatique:

Bouquet profond et d'une grande complexité, cerises et myrtilles sauvages, cassis. En deuxième nez viennent des touches de graphite, de tabac blond et de gelée de sureau. Bouche complexe et veloutée, racée et énergique, avec des tannins serrés, ce St-Julien dense et d'une incroyable précision montre beaucoup de puissance et de profondeur. Touche iodée, explosion de jus de prunelle et bois précieux dans l'ininterminable finale. Il faudra être patient.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Julien
Producteur:	St-Julien AOC
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	2032-2070
N° article:	0461123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100,
Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Vinum
100/100, Wine Spectator 96/100
A boire: 2032-2070
Vol. alcool: 14.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.