



Château Larcis-Ducasse

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Description:

Profile aromatique:

Un parfum d'une incroyable finesse, des notes envoûtantes de violette, de framboise des bois et de zeste d'orange. En deuxième approche, gelée de myrtille, délicat parfum d'iris et bruyère. En bouche sublime, avec une texture soyeuse et juteuse, une structure tannique dense, une race vibrante et un corps parfaitement formé. Dans la finale concentrée et aromatique, baies bleues, minéralité sombre, note salée noble, astringence sublime et poudrée.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2062

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

N° article: 0399825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Larcis-Ducasse

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Jeb Dunnock 97-99/100, Jane Anson 96/100,
Parker 95-97/100, Vinum 97/100, WeinWisser
19/20, Score 18.5/20
Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
A boire: 2030-2062
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrrique
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.