



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un grand cru de Saint-Julien avec une étiquette anniversaire

Description:

Le millésime 2025 revêt une importance symbolique particulière : le Château célèbre son 300e anniversaire et présente donc ce vin avec une étiquette anniversaire exclusive, en hommage à l'histoire exceptionnelle de la maison, dont les origines remontent à 1725. Les sols graveleux profonds de Saint-Julien confèrent à Gruaud Larose cette structure marquée, cette minéralité sombre et cette précision typique du cabernet qui font la renommée du domaine depuis des générations. Ce millésime anniversaire exprime avec une clarté remarquable la signature classique du château. Les tanins sont serrés et soyeux, portés par des arômes de cassis noir, une tension minérale et cette autorité tranquille qui font de Gruaud Larose l'un des grands classiques de Saint-Julien.

Profil aromatique:

Bouquet délicat et d'une grande finesse, jus de griotte, violette parfumée, bruyère, notes nobles de cassis. Bouche compacte à la texture soyeuse, avec une structure tannique dense, une légère amertume dans l'extrait, une race bien affirmée et un corps moyen. Finale concentrée et aromatique aux notes de baies noires, de graphite et d'astringence farineuse.

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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2065

Cépage(s): 77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc

N° article: 0459925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 97-99/100, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc
A boire:	2030-2065
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.