



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le meilleur vin de Saint-Julien et l'un des meilleurs vins du millésime

Description:

Le Château Léoville-Las-Cases figure depuis des générations parmi les plus grands vins du Médoc et confirme de manière impressionnante sa réputation légendaire avec le millésime 2025. Son emplacement unique, à la limite immédiate de Pauillac, ainsi que sa proportion exceptionnellement élevée de 82% de cabernet sauvignon confèrent à ce vin cette combinaison incomparable de puissance, de profondeur et de précision qui a fait de Léoville-Las-Cases une icône. Des arômes de cassis noir, de violette, de graphite et d'épices raffinées s'associent à une tension minérale fascinante. En bouche, le vin impressionne par sa texture veloutée, sa structure tannique dense et son équilibre interne remarquable. Malgré son immense concentration, il ne semble jamais lourd, mais allie une puissance aristocratique à une élégance et une fraîcheur exceptionnelles. Un Las Cases néoclassique qui allie la grandeur traditionnelle à la précision moderne et compte sans aucun doute parmi les meilleurs vins du millésime.

Profil aromatique:

Un bouquet d'une profondeur incroyable, un délicat parfum de violette, du tabac à la cerise, du poivre de Tasmanie, de la cerise sauvage et une note épicée de cassis. Une bouche complexe à la texture veloutée, avec une structure tannique dense, une race équilibrée et un corps parfaitement sculpté. Dans une finale concentrée et finement aromatique, il se propulse vers l'avant, avec une précision extraordinaire, tendu comme une flèche qui atteint directement la cible, où la cerise sauvage, le graphite et une astringence sublime s'associent à une richesse d'extrait mûre en finale.

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: 2032-2075

Cépage(s): 82% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 6% Merlot

N° article: 0461125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 20/20, Falstaff 99/100, Jane Anson 97/100, Jeb Dunnock 97-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 96-98/100, Vinum 99/100
Cépage(s):	82% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 6% Merlot
A boire:	2032-2075
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.