



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique intemporel

Beschreibung:

Fondé au 18ème siècle, le Château Gruaud-Larose est l'un des domaines viticoles les plus connus de l'appellation Saint-Julien. Lors de la classification bordelaise de 1855, Gruaud-Larose a été classé Deuxième Cru en raison de ses excellentes caractéristiques. Situé sur l'un des plus hauts plateaux de Saint-Julien, le vignoble bénéficie d'excellents sols de graviers qui assurent un drainage et une chaleur optimale pour les vignes. Les vignes, principalement du cabernet sauvignon, du merlot ainsi que de petites proportions de petit verdot et de cabernet franc, ont en moyenne 50 ans et contribuent à l'extraordinaire complexité des vins, célèbres pour leur structure élégante, leurs arômes profonds de fruits noirs, de cèdre et d'épices ainsi que leur capacité à vieillir longtemps, gagnant constamment en finesse.

Degustationsnotiz:

Bouquet de baies noires d'une grande complexité, cassis, lilas et une belle minéralité. Palais très ferme, avec une texture soyeuse, un élégant cœur minéral et des tannins serrés. Astringence légèrement granuleuse dans la longue finale vibrante de cerise sauvage et de graphite.

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-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer: 0459900

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	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.