



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le joyaux des trésors du château

Beschreibung:

«Roi des vins, vin de rois»: l'inscription apposée sur l'étiquette n'est en rien modeste. Mais le deuxième cru classé du Château Gruaud-Larose n'en a que faire tant ce véritable classique est culte. Le millésime 2004, tiré directement du coffre aux trésors du domaine de Saint-Julien, est actuellement à son apogée.

Degustationsnotiz:

Un classique élégant et de longue garde. Noble bouquet de prunes nuancé de cèdre sur une agréable douceur. Bouche délicate et pétulante, très fine et élégante. Fantastique arôme de réglisse dans la finale légèrement austère.

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

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec

Artikelnummer: 0459904

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
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.