



## Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

«This will be excellent. Better than the 2015.» James Suckling

### 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:

Pourpre saturé aux reflets lilas, disque violacé. Les violettes embaument le bouquet ouvert sur des nuances de mûres et de cerises noires, de tabac blond et de cassis. La bouche est robuste avec un corps serré et des tannins mûrs, que de concentration en rétro-olfaction ! Une explosion de baies bleues et de réglisse. Un immense Gruaud à l'énorme potentiel !

### 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:** 13.0%

**A boire:** jusqu'en 2050

**Artikelnummer:** 0459916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                     |                                                                                                                                                              |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                                       |
| <b>Notation:</b>    | James Suckling 95-96/100, Decanter 95/100, Falstaff 93-95/100, J. Robinson 17.5/20, Parker 94/100, Wine Spectator 91-94/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20 |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2050                                                                                                                                                |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0%                                                                                                                                                        |
| <b>Servier:</b>     | 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.            |