



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

St. Julien classique avec un bouquet délicat

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 délicat de jus de griotte frais, de violettes envoûtantes, de réglisse et de nectar de groseille rouge. Bel équilibre dans la bouche droite et précise, soyeuse et racée, avec des tannins serrés et un corps bien charpenté. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée et puissante aux nuances de baies noires 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

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2030-2055

Artikelnummer: 0459922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Parker 94-96+/100, WeinWisser 18,5+/20, Score 18.5/20
A boire:	2030-2055
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.