



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un champion très prisé de Saint-Julien

Beschreibung:

Le Château Léoville-Las-Cases se trouve à Saint-Julien et compte parmi les viticulteurs les plus anciens et les plus renommés du pays. Année après année, ses vins obtiennent des notes élevées, et ce à juste titre.

Degustationsnotiz:

Robe au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, lilas sur le disque. Un cocktail fou de petits fruits dans ce nez concentré et déjà lié, avec une touche de griottes, de cassis et de framboise des bois; dégage une très grande fraîcheur et offre un parfum délicat de Cabernet au milieu. Après quelques minutes apparaissent des odeurs de truffe, de thym citronné et de menthe. En bouche, il est l'incarnation même de la complexité; incroyablement doux avec ses tanins structurés et veloutés.

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Notation: WeinWisser 20/20, Parker 98+/100, Wine Spectator 98/100
Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2040
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.