

## Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Las Cases gigantesque, avec une profondeur et une longueur inouïes

#### 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:

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Nez éblouissant, d'abord légèrement acidulé, avant que les parfums de cerise noire et de boisé ne s'épanouissent. En bouche, incroyable souplesse pour des tanins encore massifs, matière et velours, gouleyant et très homogène.

#### 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 2045

**Cépage(s):** 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0461110

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé St-Julien AOC

**Herkunft:** France

**Notation:** James Suckling 99/100, Parker 96+/100, René

Gabriel 19/20

**Cépage(s):** 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc,

10% Merlot

**A boire:** jusqu'en 2045

**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.