



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un grand et génial Las-Cases

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 très sombre aux reflets lilas. Des notes poivrées soulignent le merveilleux bouquet de petits fruits, ouvert et opulent, des senteurs de bois précieux et de truffe viennent s'y mêler en filigrane. Le deuxième nez révèle des parfums de banane bien mûre, un souffle de caramel, ainsi que des nuances de bois de santal. Le palais est charnu et onctueux, avec des tannins mûrs, gras et riches qui apportent une belle douceur, la finale est longue et homogène. Un fabuleux grand Las-Cases.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2046

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Merlot

Artikelnummer: 0461115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98+/100, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Merlot
A boire:	jusqu'en 2046
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois 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.