



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Signé de la superstar de Saint-Julien, □ Jean-Hubert Delon

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:

Grenat profond, disque rubis. Magnifique bouquet concentré de griottes bien mûres, de framboises et de violettes. En deuxième nez belles nuances de baies bleues, puis de confiture d'airelles, de réglisse et de sucre candi. La bouche est nette et parfaitement soutenue par des tannins mûrs, la précision d'une flèche se poursuit jusque dans longue finale aux notes persistantes de gruaux rouges.

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

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2026-2055

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

Artikelnummer: 0461117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 98+/100, James Suckling 98/100
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
A boire:	2026-2055
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
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.