



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien très prisé, au potentiel de garde infini

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 pourpre foncé, saturé au centre et violet sur le disque. Bouquet très fruité, épicé et concentré avec des notes de cerise sauvage, de romarin et de bruyère. Dans le deuxième nez viennent de la myrtille des Alpes, des traces de graphite, du poivre noir frais de Tasmanie, des groseilles rouges et des violettes. La bouche est puissante et complexe, avec une texture soyeuse, une structure tannique très serrée et une incroyable fraîcheur, qui donne au vin une finesse grandiose. La finale racée aux airs de catapulte se termine par un feu d'artifice de mûre, une minéralité profonde et une touche de mine de crayon. Un grand Saint-Julien, qui cette année se place devant Ducru dans l'appellation et qui obtient à juste titre la meilleure note !

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2055

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0461118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Parker 99/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
A boire:	jusqu'en 2055
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.