



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:

Violet profond, saturé au centre et lilas sur le disque. Un parfum concentré de cerise sauvage, de bois de santal et de notes profondes de terroir. Dans le deuxième nez, de délicates violettes, du genièvre et des prunes. Au palais complexe très précis, on sent de la profondeur et de la longueur, mais la finesse prend nettement le dessus, texture super soyeuse, le tout encadré par un caractère magique, touches de mine de crayon. La finale semble ne pas vouloir se terminer, longue et élégante comme une flèche, impressionnante avec un potentiel énorme, l'ADN de Las Cases. Un chef-d'œuvre grandiose, donne la chair de poule ! Le vin du millésime ? - WeinWisser

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: 14.0%

A boire: 2028-2062

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

Artikelnummer: 0461119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 94-96/100, Decanter 98/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 98/100, Wine Enthusiast 97-99/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 10% Cabernet Franc
A boire:	2028-2062
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.