



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:

Pourpre profond, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet très dense de cassis, de mine de crayon et de graphite, avec en deuxième nez de belles notes de violettes, de la réglisse et du poivre de Malabar. Palais concentré et soyeux, d'une merveilleuse plénitude et pourtant juteux et stimulant, avec des tannins serrés, l'építome de l'athlète avec l'ADN de Las Cases. Des tannins soyeux enrobent la finale percutante, racée et puissante aux arômes de cerise sauvage.

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: 14.0%

A boire: 2030-2060

Artikelnummer: 0461120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19.5+/20
A boire:	2030-2060
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.