



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:

Une belle minéralité agrémentée le bouquet d'une incroyable profondeur avec des notes de myrtilles sauvages fraîchement cueillies, de cassis et d'iris. Le deuxième nez révèle des nuances de poivre de Sichuan, de gelée de sureau et de tabac blond. En bouche, c'est un vin complexe et bien structuré, soyeux et racé, parfaitement équilibré, avec un beau cœur minéral et des tannins serrés. Il montre toute sa prestance dans la finale très longue et concentrée et se termine sur des notes de cerise sauvage et les épices de son terroir; incroyablement puissant et pur, il est d'une grande justesse.

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: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2032-2068

Cépage(s): 83.5% Cabernet Sauvignon, 10.5% Cabernet Franc, 6% Merlot

Artikelnummer: 0461122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 98-100/100, Neal Martin 98-100/100, Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	83.5% Cabernet Sauvignon, 10.5% Cabernet Franc, 6% Merlot
A boire:	2032-2068
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 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.