



## 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:**

Bouquet profond et d'une grande complexité, cerises et myrtilles sauvages, cassis. En deuxième nez viennent des touches de graphite, de tabac blond et de gelée de sureau. Bouche complexe et veloutée, racée et énergique, avec des tannins serrés, ce St-Julien dense et d'une incroyable précision montre beaucoup de puissance et de profondeur. Touche iodée, explosion de jus de prunelle et bois précieux dans l'interminable finale. Il faudra être patient.

### **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%

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

**Artikelnummer:** 0461195

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**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.