



Clos du Marquis

St-Julien AOC, Second vin du Château, Léoville-Las-Cases

Un vin impressionnant, qui peut encore progresser

Beschreibung:

Produit par la célèbre maison Léoville-Las-Cases.

Degustationsnotiz:

Pourpre foncé, étoffé au milieu, disque aux chatolements grenat. Bouquet élancé et aromatique de cassis, qui déploie une fine odeur de bois de cèdre et un moelleux de cerise noire bien mûre. En bouche, corps mince et bien bâti; tanins charnus, perceptibles surtout dans l'extrait; finale de réglisse et de gousse de vanille.

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 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Ju

Produzent: Second vin du Château

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0493309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC
Second vin du Château

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2028
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.