



## Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un vin à son apogée issu du coffre aux trésors de la famille Delon

**Description:**

Produit par la célèbre maison Léoville-Las-Cases.

**Profil aromatique:**

Bouquet d'une grande complexité aux notes de cerise sauvage, olive noire, romarin séché, fines herbes séchées et gelée de groseilles rouges. Bouche dense, souple et bien charpentée, avec un extrait rugueux et des tannins serrés. Sublime astringence et belle note d'amertume dans la finale concentrée aux arômes opulents de baies bleues, de graphite, de clou de girofle et de genièvre.

**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.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** St-Julien

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2035

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

**N° article:** 0493310

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Clos du Marquis

St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.