



## Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un coup de maître de St-Julien

### Description:

Le Clos du Marquis du Château Léoville Las Cases provient de parcelles sélectionnées à l'ouest du domaine historique de Saint-Julien, l'une des appellations les plus prestigieuses du Médoc. Les sols graveleux profonds près de la Gironde comptent parmi les terroirs classiques de la rive gauche et offrent des conditions idéales pour le cabernet sauvignon, le merlot et le cabernet franc. Contrairement à de nombreux autres vins, le Clos du Marquis n'est pas un second vin du Grand Vin, mais une expression indépendante de ces terroirs particuliers – un Saint-Julien d'un équilibre et d'une structure remarquables, qui reflète parfaitement l'élégance aristocratique et la précision du Château Léoville Las Cases, l'un des grands domaines de référence du Bordelais.

### 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

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** 2030-2045

**N° article:** 0493322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Clos du Marquis

St-Julien AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Falstaff 96/100, Jeb Dunnock 95-97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 93-95+/100, Score 19.5/20  
**A boire:** 2030-2045  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.