



2017 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique intemporel

Note de dégustation:

Grenat pourpre, saturé au centre, avec des reflets violets. Bouquet complexe aux notes de myrtilles des Alpes et de cassis parfumé, puis en deuxième nez de la réglisse et de la mine de crayon broyée. La bouche serrée et musclée dévoile des tannins soyeux et mûrs, le tout dans beaucoup de finesse. De merveilleux arômes de baies bleues fraîches accompagnent la finale concentrée sur de belles notes minérales et une délicate astringence.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région: Bordeaux
Sous-région: St-Julien
Producteur: Château Gruaud Larose
Notation(s): James Suckling 92–93/100, Parker 92–94/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18+/20
Vol. alcool: 13.0 %
Référence: 0459917

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92–93/100, Parker 92–94/100,
Score 18.5/20, WeinWisser 18+/20
Vol. alcool: 13.0 %
Service: 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.