



2017 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Signé de la superstar de Saint-Julien, Jean-Hubert Delon

Description:

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.

Note de dégustation:

Grenat profond, disque rubis. Magnifique bouquet concentré de griottes bien mûres, de framboises et de violettes. En deuxième nez belles nuances de baies bleues, puis de confiture d'airelles, de réglisse et de sucre candi. La bouche est nette et parfaitement soutenue par des tannins mûrs, la précision d'une flèche se poursuit jusque dans longue finale aux notes persistantes de gruaou rouge.

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 Léoville Las Cases

Notation(s):

Parker 98+/100, James Suckling 98/100

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

2026–2055

Cépage(s):

79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot

Référence:

0461117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 98+/100, James Suckling 98/100
Cépage(s): 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Apogée: 2026–2055
Viticulture: Traditionnelle
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.