



## 2003 Clos du Marquis

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

Un St-Julien à son apogée

**Description:**

Produit par la célèbre maison Léoville-Las-Cases.

**Note de dégustation:**

Grenat profond, rouge-brique sur le disque. Séduisant bouquet de prunes mûres, de fleurs de cassis, de fraises des bois et de griottes, sur une fine touche de cèdre, de réglisse, de tabac dominicain et d'estragon. Une note poivrée agrémentée la bouche puissante et charnue, soutenue par une magnifique fraîcheur. Longue finale aromatique aux nuances de petits fruits noirs, de cerise sauvage, de mine de crayon et de genièvre.

**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.

|                        |   |
|------------------------|---|
| <b>Pays d'origine:</b> | France  |
| <b>Région:</b>         | Bordeaux  |
| <b>Sous-région:</b>    | St-Julien   |
| <b>Producteur:</b>     | Château Clos du Marquis                             |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 91/100   |
| <b>Elevage:</b>        | 18 Mois en Barrique                                 |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                                      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.0 %  |
| <b>Apogée:</b>         | À l'apogée  |
| <b>Cépage(s):</b>      | 54% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 3% Petit Verdot |
| <b>Référence:</b>      | 0493303   |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Clos du Marquis**

St-Julien AOC  
Second Vin du Château  
Léoville-Las-Cases

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 91/100  
**Cépage(s):** 54% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 3% Petit Verdot  
**Apogée:** À l'apogée  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**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.