



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 agrément 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.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Julien

Producteur: Château Léoville-Las-Cases

Notation(s): Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 91/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2023

Cépage(s): 54% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 3% Petit Verdot

Référence: 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: jusqu'en 2023
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.