



2016 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Note de dégustation:

Pourpre saturé aux reflets lilas, disque violacé. Les violettes embaument le bouquet ouvert sur des nuances de mûres et de cerises noires, de tabac blond et de cassis. La bouche est robuste avec un corps serré et des tannins mûrs, que de concentration en rétro-olfaction ! Une explosion de baies bleues et de réglisse. Un immense Gruaud à l'énorme potentiel !

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 95-96/100, Parker 94/100, Wine Spectator 91-94/100, WeinWisser 18/20, Decanter 95/100, Falstaff 93-95/100, J. Robinson 17.5/20

Vol. alcool: 13.0 %

Référence: 0459916

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 95-96/100, Parker 94/100, Wine Spectator 91-94/100, WeinWisser 18/20, Decanter 95/100, Falstaff 93-95/100, J. Robinson 17.5/20
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.