



2018 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique intemporel

Note de dégustation:

Grenat violet foncé, saturé au centre et violet sur le disque. Bouquet complexe de cerises sauvages, de cassis parfumé avec des notes de lilas. Belle minéralité et notes de tabac dans le deuxième nez. Bouche puissante avec des tanins exigeants et un corps serré. Explosion soudaine et intensité de baies séchées, d'essence de sureau et de graphite dans la finale complexe. Ce vin s'est nettement démarqué lors de la dégustation de l'UGCB à Branaire Ducru et reçoit donc à juste titre l'une des meilleures notes dans la grande appellation.

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):	Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 97/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20

Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2027–2054
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
Référence:	0459918

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):	Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 97/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
Apogée:	2027–2054
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.