2016 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien très prisé, au potentiel de garde infini

Note de dégustation:
Pourpre profond, violet sur le disque. Bouquet concentré de cassis, accompagné de Pumpernickel, d'épices nobles et de violette, avec en deuxième nez des parfums de bois précieux. Texture soyeuse en bouche, la classe d'un St-Julien à l'état pur- "une beauté par excellence"! Finale d'une incroyable longueur avec beaucoup d'élégance. Un très grand Las-Cases qui, à maturité parfaite, pourra atteindre la note maximale.
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 100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 100/100
Vol. alcool:	13.5 %
Référence:	0461116

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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 100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 100/100
Vol. alcool:	13.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch