



## 2008 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Classique de St-Julien 2008

**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):**

Parker 90/100, Wine Spectator 90/100

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2032

**Cépage(s):**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

**Référence:**

0459908

## 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):** Parker 90/100, Wine Spectator 90/100  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec  
**Apogée:** jusqu'en 2032  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 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.