



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.