



## 2019 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique intemporel

**Note de dégustation:**

Bouquet de baies noires d'une grande complexité, cassis, lilas et une belle minéralité. Palais très ferme, avec une texture soyeuse, un élégant cœur minéral et des tannins serrés. Astringence légèrement granuleuse dans la longue finale vibrante de cerise sauvage et de graphite.

**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 95+/100, Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 94/100

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

**Référence:** 0459919

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation(s):</b> | Parker 95+/100, Score 18.5/20, Jean-Marc<br>Quarin 95/100, James Suckling 94/100                                                                           |
| <b>Cépage(s):</b>   | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,<br>Petit Verdot, Malbec                                                                                        |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique                                                                                                                                                |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                                                                                                                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>déguster. |