



## 2018 Château Lilian Ladouys

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un impressionnant St-Estèphe auréolé de 94 points

### Description:

Situé dans le sud-ouest de l'appellation, Château Lilian Ladouys est voisin de Château Cos d'Estournel et Château Lafite-Rothschild. Sur le haut plateau de Cos qui donne sur la Gironde, les deux tours majestueuses du château surveillent les vignes. Un St-Estèphe d'une souplesse et d'une finesse exceptionnelles!

### Note de dégustation:

Pourpre profond aux délicats reflets rubis. Les mûres dominent le bouquet opulent aux notes de liqueur de cassis, réglisse et gelée de myrtilles. Le palais est puissant, d'une texture tendre, avec une amplitude charnue et des tannins serrés, vinifié à la limite, il révèle donc une astringence perceptible. La finale concentrée exprime des arômes de baies bleues, de tabac du Brésil et de bois exotiques.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Estèphe
<b>Producteur:</b>	Château Lilian Ladouys
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	2026–2040
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0510518

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

Taille: A7 74x105

### Château Lilian Ladouys

Cru Bourgeois  
St-Estèphe AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 94/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 50% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 4% Petit Verdot  
**Apogée:** 2026–2040  
**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.