



## Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé St-Julien AOC, Caisse Collections Miroir, Assortiment 6x75cl 88-95-98-0

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

**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):**

**Référence:** 04611MI

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

Taille: A7 74x105

### **Château Léoville-Las-Cases**

2e Cru Classé St-Julien AOC

Caisse Collections Miroir

Assortiment 6x75cl 88-95-98-01-03-08

**Origine:** France

**Notation(s):**

**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.