



## 2020 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

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

### Description:

Le Château Léoville-Las-Cases se trouve à Saint-Julien et compte parmi les viticulteurs les plus anciens et les plus renommés du pays. Année après année, ses vins obtiennent des notes élevées, et ce à juste titre.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, disque lilas tendre. Bouquet très dense de cassis, de mine de crayon et de graphite, avec en deuxième nez de belles notes de violettes, de la réglisse et du poivre de Malabar. Palais concentré et soyeux, d'une merveilleuse plénitude et pourtant juteux et stimulant, avec des tannins serrés, l'építome de l'athlète avec l'ADN de Las Cases. Des tannins soyeux enrobent la finale percutante, racée et puissante aux arômes de cerise sauvage.

### 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):

Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19.5+/20

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

2030–2060

### Cépage(s):

### Référence:

0461120

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

Taille: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnock 98/100,  
James Suckling 98–99/100, Parker 97+/100,  
WeinWisser 19.5+/20  
**Cépage(s):**  
**Apogée:** 2030–2060  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.