



## 2015 Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

D'une maturité parfaite et en direct du château

### Description:

Envie d'un Bordeaux prêt à boire pour Noël? Ne cherchez plus! Le Château La Garde est à son apogée et vous promet un grand plaisir de dégustation. Il provient des meilleurs terroirs de Pessac-Léognan et a bénéficié de l'immense savoir-faire de Patrick Jestin, qui dirige le domaine.

### Note de dégustation:

Grenat rubis saturé, disque brillant. Les baies rouges et noires marquent le bouquet dense aux élégantes notes de cerise, suivent de délicates nuances de violette, de bois précieux légers et du tabac brun. Corps puissant, (presque) brutal, avec des tannins soutenus et mûrs. Finale serrée aux arômes de cerises sauvages et d'estragon, avec une astringence légèrement cassante, le vin est au repos. Pour l'apprécier au mieux en ce moment, il faudra le décanter 2 heures à l'avance.

### Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château La Garde
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Cépage(s):</b>	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0214715

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

Taille: A7 74x105

### Château La Garde

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 91/100
<b>Cépage(s):</b>	52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 3% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.