



2004 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le joyaux des trésors du château

Description:

«Roi des vins, vin de rois»: l'inscription apposée sur l'étiquette n'est en rien modeste. Mais le deuxième cru classé du Château Gruaud-Larose n'en a que faire tant ce véritable classique est culte. Le millésime 2004, tiré directement du coffre aux trésors du domaine de Saint-Julien, est actuellement à son apogée.

Note de dégustation:

Un classique élégant et de longue garde. Noble bouquet de prunes nuancé de cèdre sur une agréable douceur. Bouche délicate et pétulante, très fine et élégante. Fantastique arôme de réglisse dans la finale légèrement austère.

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):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
Référence:	0459904

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.