2021 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le n°1 de St-Julien fait partie des meilleurs vins de ce millésime !

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:
Bouquet d'une grande complexité, cassis, jus de griotte frais et envoûtant parfum d'iris, puis en deuxième nez thé Earl Grey froid, gelée de myrtilles et réglisse. Bouche soyeuse et racée, extrait sapide, tannins serrés, il est complexe et incroyablement précis, avec un corps parfaitement sculpté. Explosion de cerises sauvages et notes de terroir profondes dans la finale concentrée et pure, interminable rétro-olfaction, le n°1 de St-Julien fait partie des meilleurs vins de ce millésime, avec un incroyable potentiel de garde, il pourra atteindre la note maximale dans sa parfaite maturité !
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):	Parker 96+/100, James Suckling 96–97/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	2030–2060
Cépage(s):	
Référence:	0461121

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

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):	Parker 96+/100, James Suckling 96–97/100
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch