



1995 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il est à son apogée maintenant!

Note de dégustation:

Bouquet de baies noires d'une grande complexité, cassis, lilas et une belle minéralité. Palais très ferme, avec une texture soyeuse, un élégant cœur minéral et des tannins serrés. Astringence légèrement granuleuse dans la longue finale vibrante de cerise sauvage et de graphite.

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 18.5/20, Stephen Tanzer 94+/100, Parker 89/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7.5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1.5% Malbec
Référence:	0459995

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 18.5/20, Stephen Tanzer 94+/100, Parker 89/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7.5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1.5% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
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.