



2011 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Dans le top 10 des meilleures évaluations de Wine Spectator pour l'année 2014

Note de dégustation:

Pourpre profond, violet sur le disque. Bouquet concentré de cassis, accompagné de Pumpernickel, d'épices nobles et de violette, avec en deuxième nez des parfums de bois précieux. Texture soyeuse en bouche, la classe d'un St-Julien à l'état pur- "une beauté par excellence"! Finale d'une incroyable longueur avec beaucoup d'élégance. Un très grand Las-Cases qui, à maturité parfaite, pourra atteindre la note maximale.

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):

Wine Spectator 95/100, Falstaff 92/100, Parker 93+/100, René Gabriel 18/20

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2053

Cépage(s):

76% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 11% Merlot

Emballage:

Caisse bois de 6

Référence:

0461111075B6000

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): Wine Spectator 95/100, Falstaff 92/100, Parker 93+/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 76% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 11% Merlot
Apogée: jusqu'en 2053
Vol. alcool: 13.5 %
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.