



2001 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

«Un véritable coup de maître» (René Gabriel, WeinWisser)

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): René Gabriel 19/20, Parker 90/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Référence: 0459901

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): René Gabriel 19/20, Parker 90/100
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.