



2010 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Las Cases gigantesque, avec une profondeur et une longueur inouïes

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Nez éblouissant, d'abord légèrement acidulé, avant que les parfums de cerise noire et de boisé ne s'épanouissent. En bouche, incroyable souplesse pour des tanins encore massifs, matière et velours, gouleyant et très homogène.

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):

James Suckling 99/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2045

Cépage(s):

79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot

Référence:

0461110

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):	James Suckling 99/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2045
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.