



2003 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique intemporel

Note de dégustation:

Bouche fine et délicate. Finale extrêmement concentrée.

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, Wine Spectator 92/100

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot

Référence: 0459903

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, Wine Spectator 92/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
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 déguster.