



2009 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un champion très prisé de Saint-Julien

Note de dégustation:

Robe au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, lilas sur le disque. Un cocktail fou de petits fruits dans ce nez concentré et déjà lié, avec une touche de griottes, de cassis et de framboise des bois; dégage une très grande fraîcheur et offre un parfum délicat de Cabernet au milieu. Après quelques minutes apparaissent des odeurs de truffe, de thym citronné et de menthe. En bouche, il est l'incarnation même de la complexité; incroyablement doux avec ses tanins structurés et veloutés.

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): WeinWisser 20/20, Parker 98+/100, Wine Spectator 98/100

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc

Référence: 0461109

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): WeinWisser 20/20, Parker 98+/100, Wine Spectator 98/100
Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2040
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.