



"Un champion très prisé de Saint-Julien"

## 2009 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

**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.

**Notation(s):**

Parker 98+/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 20/20 France

**Pays d'origine:**

**Cépage(s):**

76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc 13.5 %

**Vol. alcool:**

**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.

**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.

**Apogée:**

2018–2040

**Producteur:**

Château Léoville-las-Cases

**Emballage:**

Caisse bois de 6

**Référence:**

0461109075B6000

## 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):** Parker 98+/100, Wine Spectator 98/100,  
WeinWisser 20/20  
**Cépage(s):** 76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9%  
Cabernet Franc  
**Apogée:** 2018–2040  
**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.