



2022 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC (Bio)

St. Julien classique avec un bouquet délicat

Note de dégustation:

Bouquet délicat de jus de griotte frais, de violettes envoûtantes, de réglisse et de nectar de groseille rouge. Bel équilibre dans la bouche droite et précise, soyeuse et racée, avec des tannins serrés et un corps bien charpenté. Astringence légèrement granuleuse dans la finale concentrée et puissante aux nuances de baies noires et de graphite.

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):	Decanter 97/100, Falstaff 96/100, Parker 94–96+/100, WeinWisser 18,5+/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Bio
Apogée:	2030–2055
Référence:	0459922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé

St-Julien AOC (Bio)

Origine: France

Notation(s): Decanter 97/100, Falstaff 96/100, Parker
94–96+/100, WeinWisser 18,5+/20

Apogée: 2030–2055

Viticulture: Bio

Elevage: en Barrique

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.