



2022 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien très prisé, au potentiel de garde infini

Note de dégustation:

Une belle minéralité agrément le bouquet d'une incroyable profondeur avec des notes de myrtilles sauvages fraîchement cueillie, de cassis et d'iris. Le deuxième nez révèle des nuances de poivre de Sichuan, de gelée de sureau et de tabac blond. En bouche, c'est un vin complexe et bien structuré, soyeux et racé, parfaitement équilibré, avec un beau cœur minéral et des tannins serrés. Il montre toute sa prestance dans la finale très longue et concentrée et se termine sur des notes de cerise sauvage et les épices de son terroir; incroyablement puissant et pur, il est d'une grande justesse

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 99–100/100, Neal Martin 98–100/100, Parker 98–100/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98–100/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Cépage(s):

83.5% Cabernet Sauvignon, 10.5% Cabernet Franc, 6% Merlot

Référence:

0461122

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 99–100/100, Neal Martin 98–100/100, Parker 98–100/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98–100/100
Cépage(s): 83.5% Cabernet Sauvignon, 10.5% Cabernet Franc, 6% Merlot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois 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 décanter.