



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé St-Julien AOC, Caisse Collections Miroir, Assortiment 6x75cl 88-95-98-0

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

Description:

Le Château Léoville-Las-Cases se trouve à Saint-Julien et compte parmi les viticulteurs les plus anciens et les plus renommés du pays. Année après année, ses vins obtiennent des notes élevées, et ce à juste titre.

Note de dégustation:

Bouquet profond et d'une grande complexité, cerises et myrtilles sauvages, cassis. En deuxième nez viennent des touches de graphite, de tabac blond et de gelée de sureau. Bouche complexe et veloutée, racée et énergique, avec des tannins serrés, ce St-Julien dense et d'une incroyable précision montre beaucoup de puissance et de profondeur. Touche iodée, explosion de jus de prunelle et bois précieux dans l'ininterminable finale. Il faudra être patient.

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):	Score 20/20
Cépage(s):	
Référence:	04611MI

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé St-Julien AOC

Caisse Collections Miroir

Assortiment 6x75cl 88-95-98-01-03-08

Origine: France

Notation(s): Score 20/20

Cépage(s):

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.