



2006 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il a la classe d'un vin du siècle!

Note de dégustation:

Grenat intense au chatoisement lilas. Bouquet insensé! Banane séchée, bois foncés, noix de coco et pralin, cassis, bois de santal. Très raffiné et beurré au premier nez. En bouche, il rappelle un grand Ribera del Duero et son moelleux est presque celui d'un Tempranillo. Sa touche débordant de bois de santal n'est pas sans évoquer le chêne américain.

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 95/100, Wine Spectator 95/100
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Référence:	0461106

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 95/100, Wine Spectator 95/100
Cépage(s): 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Apogée: jusqu'en 2035
Vol. alcool: 13.0 %
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.