



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 chatoiement 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
Traubensorte(en): 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.