



2015 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un grand et génial Las-Cases

Note de dégustation:

Pourpre très sombre aux reflets lilas. Des notes poivrées soulignent le merveilleux bouquet de petits fruits, ouvert et opulent, des senteurs de bois précieux et de truffe viennent s'y mêler en filigrane. Le deuxième nez révèle des parfums de banane bien mûre, un souffle de caramel, ainsi que des nuances de bois de santal. Le palais est charnu et onctueux, avec des tannins mûrs, gras et riches qui apportent une belle douceur, la finale est longue et homogène. Un fabuleux grand Las-Cases.

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):	Parker 98+/100, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2046
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Merlot
Référence:	0461115

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):	Parker 98+/100, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2046
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.