



## 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 Dunnock 99/100, James Suckling 98/100

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5 %

**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

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 98+/100, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100
<b>Cépage(s):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Merlot
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.