



"Pour nombre d'amateurs, le meilleur deuxième vin de Bordeaux"

2004 Clos du Marquis

St-Julien AOC, Second Vin du Château, Léoville-Las-Cases

| | |
|-----------------------------|--|
| Description: | Produit par la célèbre maison Léoville-Las-Cases. |
| Note de dégustation: | Un classique élégant et de longue garde. Noble bouquet de prunes nuancé de cèdre sur une agréable douceur. Bouche délicate et pétulante, très fine et élégante. Fantastique arôme de réglisse dans la finale légèrement austère. |
| Elaboration: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Notation(s): | Score 19/20, Wine Spectator 91/100 |
| Pays d'origine: | France |
| Cépage(s): | 57% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Accompagne idéale: | Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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. |
| 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. |
| Apogée: | jusqu'en 2019 |
| Producteur: | |
| Emballage: | Caisse bois de 12 |
| Référence: | 0493304075B7000 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC
Second Vin du Château
Léoville-Las-Cases

Origine: France
Notation(s): Score 19/20, Wine Spectator 91/100
Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2019
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
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.