



## 2004 Clos du Marquis

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

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

**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.

**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 Clos du Marquis

**Notation(s):**

Score 19/20, Wine Spectator 91/100

**Elaboration:**

18 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2019

**Cépage(s):**

57% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**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  
**Traubensorte(en):** 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.