



Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un vino al suo apice

Descrizione:

Il Clos du Marquis di Château Léoville Las Cases proviene da parcelle selezionate a ovest della storica tenuta di Saint-Julien, una delle denominazioni più prestigiose del Médoc. I terreni profondi e ghiaiosi vicino alla Gironda sono tra i terroir classici della riva sinistra e offrono condizioni ideali per il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Cabernet Franc. A differenza di molti altri vini, il Clos du Marquis non è un secondo vino del Grand Vin, ma un'espressione indipendente di questi siti speciali - un Saint-Julien di notevole equilibrio e struttura che riflette perfettamente l'eleganza aristocratica e la precisione di Château Léoville Las Cases, una delle grandi tenute di riferimento del Bordelais.

Profilo aromatico:

Un bouquet molto complesso con note di ciliegia selvatica, oliva nera, rosmarino essiccato, erbe secche e gelatina di ribes rosso. Al palato è denso, morbido e ben strutturato, con un estratto ruvido e tannini stretti. Astringenza sublime e una bella nota di amarezza nel finale concentrato, con aromi opulenti di bacche blu, grafite, chiodi di garofano e ginepro.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Julien

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 92% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 2% Petit Verdot

Numero articolo: 0493312

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 94/100, Falstaff 91/100, James Suckling 91/100, Neal Martin 92/100, Parker 91-93/100, Wine Spectator 90/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	92% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot, 2% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.