



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un St-Julien molto apprezzato

Descrizione:

Château Léoville-Las-Cases si trova a Saint-Julien ed è uno dei più antichi e rinomati viticoltori del paese. Anno dopo anno, i suoi vini ricevono voti elevati, e a ragione.

Profilo aromatico:

Un bouquet profondo e molto complesso di ciliegie selvatiche, mirtilli e ribes nero. Al naso si avvertono note di grafite, tabacco leggero e gelatina di sambuco. Complesso e vellutato al palato, impetuoso ed energetico, con tannini stretti, questo St-Julien denso e incredibilmente preciso mostra grande potenza e profondità. Un tocco di iodio, un'esplosione di succo di prugna e legno prezioso nell'interminabile finale. Dovrete essere pazienti.

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

Produttore: St-Julien AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2032-2070

Numero articolo: 0461123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100,
Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Vinum
100/100, Wine Spectator 96/100
Da bere: 2032-2070
Vol. alcolici: 14.0%
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.