



## Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico di Saint-Julien con etichetta commemorativa

### Descrizione:

L'annata 2025 riveste un particolare significato simbolico: lo Château festeggia il suo 300° anniversario e presenta quindi il vino con un'esclusiva etichetta commemorativa, un omaggio alla straordinaria storia della tenuta, le cui origini risalgono al 1725. I profondi terreni ghiaiosi di Saint-Julien conferiscono a Gruaud Larose quella struttura marcata, quella mineralità scura e quella precisione tipica del Cabernet per cui la tenuta è famosa da generazioni. Questa annata celebrativa esprime con notevole chiarezza la firma classica dello Château. I tannini sono fitti e setosi, sostenuti da note di cassis scuro, tensione minerale e quella silenziosa autorevolezza che rende Gruaud Larose uno dei grandi classici di Saint-Julien.

### Profilo aromatico:

Bouquet delicato, estremamente delicato, succo di marasca, viola fragrante, erica, spezia nobile di cassis. Al palato è compatto, con una trama setosa, un corsetto di tannini ben intrecciati, una delicata amarezza nell'estratto, una razza ben bilanciata e un corpo medio. Contorni di bacche nere, grafite e astringenza pastosa sul finale concentrato e aromatico.

### 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

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Da bere:** 2030-2065

**Varietà d'uva:** 77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0459925

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Jeb Dunnock 97-99/100, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc  
**Da bere:** 2030-2065  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in barrique  
**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.