



## Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il miglior vino di Saint-Julien e uno dei migliori vini dell'annata

### Descrizione:

Château Léoville-Las-Cases è da generazioni uno dei più grandi vini del Médoc e conferma in modo impressionante la sua reputazione leggendaria anche nell'annata 2025. La posizione unica, proprio al confine con Pauillac, e l'eccezionale percentuale dell'82% di Cabernet Sauvignon conferiscono al vino quella combinazione inconfondibile di potenza, profondità e precisione che ha reso Léoville-Las-Cases un'icona. Frutta scura di cassis, violetta, grafite e le più raffinate note speziate si fondono con un'affascinante tensione minerale. Al palato il vino colpisce per la consistenza vellutata, la struttura tannica ben integrata e il notevole equilibrio interno. Nonostante la sua enorme concentrazione, non risulta mai pesante, ma unisce una forza aristocratica a un'eleganza e una freschezza straordinarie. Un Las Cases neoclassico, che unisce la grandezza tradizionale alla precisione moderna e che è senza dubbio uno dei migliori vini dell'annata.

### Profilo aromatico:

Bouquet incredibilmente intenso, delicato profumo di violetta, tabacco alla ciliegia, pepe di montagna della Tasmania, ciliegia selvatica e nobili note speziate di cassis. Al palato è complesso, con una consistenza vellutata, un corsetto tannico a maglia fitta, una razza equilibrata, un corpo perfettamente allenato. Nel finale concentrato e finemente aromatico si catapulta in avanti, incredibilmente preciso, teso, come una freccia che colpisce dritto nel bersaglio, ciliegia selvatica, grafite e sublime astringenza si uniscono a una ricca pienezza di estratto nel retrogusto.

### 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

**Viticoltura:** Tradizionale

**Da bere:** 2032-2075

**Varietà d'uva:** 82% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 6% Merlot

**Numero articolo:** 0461125

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia   |
| <b>Valutazioni:</b>   | WeinWisser 20/20, Falstaff 99/100, Jane Anson 97/100, Jeb Dunnock 97-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 96-98/100, Vinum 99/100        |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 82% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 6% Merlot   |
| <b>Da bere:</b>       | 2032-2075   |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale  |
| <b>Allevamento:</b>   | in barrique   |
| <b>Servier:</b>       | 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. |