



## Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico senza tempo

### **Beschreibung:**

Fondato nel XVIII secolo, Château Gruaud-Larose è una delle tenute più note della denominazione Saint-Julien. Nella classificazione bordolese del 1855, Gruaud-Larose è stato classificato come Second Growth per le sue eccellenti caratteristiche. Situato su uno degli altipiani più elevati di Saint-Julien, il vigneto beneficia di eccellenti terreni ghiaiosi che garantiscono un drenaggio e un calore ottimali per le viti. Le viti, principalmente Cabernet Sauvignon e Merlot, con piccole percentuali di Petit Verdot e Cabernet Franc, hanno un'età media di 50 anni e contribuiscono alla straordinaria complessità dei vini, famosi per la loro elegante struttura, ricchezza ed eleganza. Sono famosi per la loro struttura elegante, i loro profondi aromi di frutta nera, cedro e spezie e la loro capacità di invecchiare a lungo, guadagnando costantemente in finezza.

### **Degustationsnotiz:**

Granato cremisi, saturo al centro, con riflessi violacei. Bouquet complesso con note di mirtillo alpino e ribes nero fragrante, seguite da liquirizia e mina di matita schiacciata. Al palato è teso e muscoloso, con tannini setosi e maturi e grande finezza. Meravigliosi aromi di bacche blu fresche accompagnano il finale concentrato con belle note minerali e una delicata astringenza.

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Ju

**Produttore:** St-Julien AOC

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** 2027-2052

**Artikelnummer:** 0459917

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92-93/100, Parker 92-94/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18+/20
<b>Da bere:</b>	2027-2052
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.