

## Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico senza tempo

#### Beschreibung:

Château Gruaud-Larose caratterizza la denominazione St-Julien dal 1725.

Sull'altopiano più elevato, le viti maturano su ghiaia della Garonna di oltre 600.000 anni, curata con attenzione da generazioni. Le viti di 50 anni di

Cabernet Sauvignon e Merlot producono vini complessi ed eleganti con note di frutti neri, legno di cedro e spezie.

Struttura, profondità e potenziale di invecchiamento fanno di questo Deuxième Cru un capolavoro della tradizione bordolese.

### Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile, centro nero, disco rubino tenue. Bouquet denso di ciliegia selvatica, mirtillo alpino e ribes nero, seguito da note di tartufo al cioccolato fondente, tabacco da pipa profumato e lillà. Al palato è sublimemente classico, con una consistenza setosa, un estratto maturo e un corpo vivace e vibrante. Prugna rossa, legno nobile e delicata astringenza nel finale concentrato. Un vino di lungo corso che si rafforzerà sempre di più!

#### 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

Produzent: St-Julien AOC
Allevamento: in barrique
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%
Da bere: 2029-2050

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459920

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia

Valutazioni: Parker 96/100, Antonio Galloni 95/100,

Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 96/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling

96/100, Score 18.5/20

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Da bere: 2029-2050
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 13.5%

**Servier:** 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.