



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:

Ammaliante fragranza di iris nel complesso bouquet con delicate note di mirtillo e grafite. Il palato è rassicurante, setoso, vivace ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo atletico. Il finale concentrato rivela sfumature di ciliegia selvatica, intense note di territorio e un estratto pepato. L'annata gioca a favore di questo Saint-Julien di filigrana, alla pari con le annate precedenti e addirittura primo della classe nella sua denominazione.

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: 13.5%

Da bere: 2028-2048

Artikelnummer: 0459921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 94-95/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 90-92/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Da bere:	2028-2048
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 decentarlo.