



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Classico St. Julien con un bouquet delicato

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:

Delicato bouquet di succo fresco di marasca, violette ammalianti, liquirizia e nettare di ribes rosso. Al palato è ben bilanciato, diretto e preciso, setoso e scattante, con tannini stretti e un corpo ben strutturato. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato e potente, con note di bacche scure e grafite.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2055

Artikelnummer: 0459922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 96/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 96/100, Falstaff 96/100, Parker 94-96+/100, WeinWisser 18,5+/20, Score 18.5/20
Da bere: 2030-2055
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: 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 decantarlo.