



## Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ha la classe di un vino del secolo!

### **Beschreibung:**

Château Léoville-Las-Cases si trova a Saint-Julien ed è uno dei più antichi e rinomati viticoltori del paese. Anno dopo anno, i suoi vini ricevono voti elevati, e a ragione.

### **Degustationsnotiz:**

Granato intenso con riflessi lilla. Un bouquet pazzesco! Banana secca, legni scuri, cocco e pralina, ribes nero, legno di sandalo. Molto raffinato e burroso al naso. Al palato, ricorda una grande Ribera del Duero, con una morbidezza che ricorda quasi un Tempranillo. Il suo tocco di legno di sandalo ricorda il rovere americano.

### **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

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot

**Artikelnummer:** 0461106

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** WeinWisser 20/20, Parker 95/100, Wine Spectator 95/100  
**Varietà d'uva:** 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot  
**Da bere:** da subito fino al 2035  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**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.