



## Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il leggendario monumento di St-Julien

**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:**

Colore granato molto scuro, con un disco lilla al centro. Bouquet inebriante; molta frutta secca - banane essiccate -, stecca di vaniglia di Tahiti; note di zucchero candito, caramello e gelatina calda di more. Al palato è pieno, con tannini maturi.

**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:** 13.5%

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

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

**Artikelnummer:** 0461107

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Wine Spectator 91/100, Parker 91+/100,  
WeinWisser 18/20  
**Varietà d'uva:** 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc,  
10% Merlot  
**Da bere:** da subito fino al 2035  
**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  
decentarlo.