



## Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un campione molto amato a Saint-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-violaceo pieno, denso al centro, lilla sul disco. Un cocktail pazzesco di frutti di bosco in questo naso concentrato e già legato, con un tocco di marasca, ribes nero e lampone selvatico; emana grande freschezza e offre un delicato profumo di Cabernet al centro. Dopo qualche minuto emergono aromi di tartufo, timo limone e menta. Al palato, è l'epitome della complessità; incredibilmente morbido con tannini strutturati e vellutati.

### **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:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** 76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0461109

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** WeinWisser 20/20, Parker 98+/100, Wine Spectator 98/100  
**Varietà d'uva:** 76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2040  
**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.