



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Firmato dalla superstar di Saint-Julien □ Jean-Hubert Delon

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:

Rosso granato intenso con disco rubino. Magnifico bouquet concentrato di marasche mature, lamponi e violette. Al secondo naso, fini sfumature di bacche blu, seguite da confettura di mirtilli rossi, liquirizia e zucchero candito. Il palato è pulito e perfettamente sostenuto da tannini maturi, la precisione di una freccia continua fino al lungo finale con note persistenti di farina d'avena rossa.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: 2026-2055

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

Artikelnummer: 0461117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 98+/100, James Suckling 98/100
Varietà d'uva:	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Da bere:	2026-2055
Weinbau:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
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 decantarlo.