



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un pregiato St-Julien con un infinito potenziale di invecchiamento

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-viola intenso, saturo al centro e violaceo sul disco. Bouquet molto fruttato, speziato e concentrato, con note di ciliegia selvatica, rosmarino ed erica. Nel secondo naso arrivano mirtillo alpino, tracce di grafite, pepe nero fresco della Tasmania, ribes rosso e viola. Il palato è potente e complesso, con una consistenza setosa, una struttura tannica molto stretta e un'incredibile freschezza, che conferisce al vino una finezza grandiosa. Il finale, impetuoso e simile a una catapulta, si conclude con fuochi d'artificio di mora, profonda mineralità e un tocco di mina. Un grande Saint-Julien, che quest'anno si colloca davanti a Ducru nella denominazione e ottiene giustamente il massimo dei voti!

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

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2055

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0461118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Parker 99/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.