



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:

Viola intenso, saturo al centro e lilla sul disco. Un profumo concentrato di ciliegia selvatica, legno di sandalo e note profonde di terroir. Nel secondo naso, delicate violette, ginepro e prugne. Il palato è complesso e molto preciso, con profondità e lunghezza, ma la finezza prende chiaramente il sopravvento, con una texture super-setosa, incorniciata da un magico carattere di mina. Il finale sembra infinito, lungo ed elegante come una freccia, impressionante con un enorme potenziale, il DNA di Las Cases. Un capolavoro grandioso, da pelle d'oca! Il vino dell'annata? - WeinWisser

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2062

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

Artikelnummer: 0461119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Antonio Galloni 94-96/100, Decanter 98/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 98/100, Wine Enthusiast 97-99/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	79% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 10% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2062
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.