



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il n°1 di St-Julien è uno dei migliori vini di questa annata!

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:

Un bouquet molto complesso di ribes nero, succo fresco di ciliegia Morello e l'ammaliante profumo di iris, seguito da un secondo naso di tè Earl Grey freddo, gelatina di mirtilli e liquirizia. Al palato è setoso e scattante, estratto sapido, tannini stretti, è complesso e incredibilmente preciso, con un corpo perfettamente scolpito. Esplosione di ciliegie selvatiche e note profonde di terroir nel finale concentrato e puro, retro-olfatto infinito, il n°1 di St-Julien è tra i migliori vini di quest'annata, con un incredibile potenziale di invecchiamento, sarà in grado di raggiungere il top nella sua perfetta maturità!

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: 14.0%

Da bere: 2030-2060

Artikelnummer: 0461121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 96+/100, James Suckling 96-97/100, WeinWisser 19,5/20
Da bere:	2030-2060
Vol. alcolici:	14.0%
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.