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:
Una bella mineralità esalta il bouquet incredibilmente profondo con note di mirtilli selvatici appena raccolti, ribes nero e iris. Il secondo naso rivela note di pepe di Sichuan, gelatina di sambuco e leggero tabacco. Al palato, questo è un vino complesso e ben strutturato, setoso e scattante, perfettamente equilibrato, con un nucleo minerale fine e tannini stretti. Mostra tutto il suo equilibrio nel lunghissimo finale concentrato, che termina con note di ciliegia selvatica e le spezie del suo territorio. Incredibilmente potente e puro, è un vino di grande precisione
.
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:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Da bere:	2032-2068
Varietà d'uva:	83.5% Cabernet Sauvignon, 10.5% Cabernet Franc, 6% Merlot
Artikelnummer:	0461122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 98–100/100, Neal Martin 98–100/100, Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	83.5% Cabernet Sauvignon, 10.5% Cabernet Franc, 6% Merlot
Da bere:	2032-2068
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch