



## Clos du Marquis

St-Julien AOC

Un colpo da maestro a St-Julien

### Beschreibung:

Il Clos du Marquis di Château Léoville Las Cases proviene da parcelle selezionate a ovest della storica tenuta di Saint-Julien, una delle denominazioni più prestigiose del Médoc. I terreni profondi e ghiaiosi vicino alla Gironda sono tra i terroir classici della riva sinistra e offrono condizioni ideali per il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Cabernet Franc. A differenza di molti altri vini, il Clos du Marquis non è un secondo vino del Grand Vin, ma un'espressione indipendente di questi siti speciali - un Saint-Julien di notevole equilibrio e struttura che riflette perfettamente l'eleganza aristocratica e la precisione di Château Léoville Las Cases, una delle grandi tenute di riferimento del Bordelais.

### Degustationsnotiz:

Un bouquet molto complesso con note di ciliegia selvatica, oliva nera, rosmarino essiccato, erbe secche e gelatina di ribes rosso. Al palato è denso, morbido e ben strutturato, con un estratto ruvido e tannini stretti. Astringenza sublime e una bella nota di amarezza nel finale concentrato, con aromi opulenti di bacche blu, grafite, chiodi di garofano e ginepro.

### 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:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Julien

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0493308

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Clos du Marquis

St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Vinous 90/100, Wine Spectator 90/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 3% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.