



Clos du Marquis

St-Julien AOC, Second vin du Château, Léoville-Las-Cases

Un vino impressionante con margini di miglioramento

Beschreibung:

Prodotto dalla famosa casa Léoville-Las-Cases.

Degustationsnotiz:

Colore cremisi scuro, corposo al centro, con un disco rosso granato scintillante. Bouquet sottile e aromatico di ribes nero, con un fine sentore di legno di cedro e una morbida amarena matura. Al palato, il vino è snello e ben costruito, con tannini carnosì particolarmente evidenti nell'estratto e un finale di liquirizia e baccello di vaniglia.

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 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Ju

Produzent: Second vin du Château

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0493309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2028
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.