



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

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2030-2045

Artikelnummer: 0493322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 96/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 93-95+/100, Score 19.5/20
Da bere:	2030-2045
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.