



2017 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Firmato dalla superstar di Saint-Julien Jean-Hubert Delon

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rosso granato intenso con disco rubino. Magnifico bouquet concentrato di marasche mature, lamponi e violette. Al secondo naso, fini sfumature di bacche blu, seguite da confettura di mirtilli rossi, liquirizia e zucchero candito. Il palato è pulito e perfettamente sostenuto da tannini maturi, la precisione di una freccia continua fino al lungo finale con note persistenti di farina d'avena rossa.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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 d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Léoville Las Cases
Valutazioni:	Parker 98+/100, James Suckling 98/100
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2026-2055
Varietà d'uva:	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Numero di articolo:	0461117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 98+/100, James Suckling 98/100
Varietà d'uva:	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Maturità:	2026-2055
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	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.