



2003 Clos du Marquis

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

St-Julien al suo meglio

Descrizione del vino:

Prodotto dalla famosa casa Léoville-Las-Cases.

Nota di degustazione:

Granato intenso, rosso mattone sul disco. Un seducente bouquet di prugne mature, fiori di ribes nero, fragole selvatiche e marasche, con note di cedro, liquirizia, tabacco dominicano e dragoncello. Una nota pepata completa il palato potente e corposo, sostenuto da una magnifica freschezza. Finale lungo e aromatico con sfumature di frutti di bosco, ciliegia selvatica, mina e ginepro.

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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Clos du Marquis
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 91/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	54% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0493303

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC
Second Vin du Château
Léoville-Las-Cases

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 91/100
Varietà d'uva:	54% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 3% Petit Verdot
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.