



2018 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico senza tempo

Nota di degustazione:

Granato porpora scuro, saturo al centro e violaceo sul disco. Bouquet complesso di ciliegie selvatiche, ribes nero fragrante con note di lilla. Bella mineralità e note di tabacco al secondo naso. Palato potente con tannini impegnativi e corpo teso. Improvvisa esplosione e intensità di bacche secche, essenza di sambuco e grafite nel complesso finale. Questo vino si è distinto nettamente alla degustazione dell'UGCB a Branaire Ducru e riceve giustamente uno dei punteggi più alti della grande denominazione.

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: Francia
Regione: Bordeaux
Sottoregione: St-Julien
Produttore: Château Gruaud Larose
Valutazioni: Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 97/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20

Vinificazione: in Barrique
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 14.5 %
Maturità: 2027-2054
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
Numero di articolo: 0459918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92/100, Falstaff 97/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

Maturità: 2027-2054

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: in Barrique

Gradazione

alcolica: 14.5 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.