



2018 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un pregiato St-Julien con un infinito potenziale di invecchiamento

Descrizione del vino:

Château Léoville-Las-Cases si trova a Saint-Julien ed è uno dei produttori più antichi e rinomati del paese. I suoi vini ricevono punteggi elevati anno dopo anno, e a ragione.

Nota di degustazione:

Granato-viola intenso, saturo al centro e violaceo sul disco. Bouquet molto fruttato, speziato e concentrato, con note di ciliegia selvatica, rosmarino ed erica. Nel secondo naso arrivano mirtillo alpino, tracce di grafite, pepe nero fresco della Tasmania, ribes rosso e viola. Il palato è potente e complesso, con una consistenza setosa, una struttura tannica molto stretta e un'incredibile freschezza, che conferisce al vino una finezza grandiosa. Il finale, impetuoso e simile a una catapulta, si conclude con fuochi d'artificio di mora, profonda mineralità e un tocco di mina. Un grande Saint-Julien, che quest'anno si colloca davanti a Ducru nella denominazione e ottiene giustamente il massimo dei voti!

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 Léoville Las Cases

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Parker 99/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20

Vinificazione:

in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2025-2055

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Numero di articolo:

0461118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Parker 99/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Maturità:	2025-2055
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.