2019 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un pregiato St-Julien con un infinito potenziale di invecchiamento

Descrizione del vino:
Die Jahrgänge 1988, 1995, 1998, 2001, 2003, 2008 in einer einmaligen Liebhaber-Kollektion
Nota di degustazione:
Viola intenso, saturo al centro e lilla sul disco. Un profumo concentrato di ciliegia selvatica, legno di sandalo e note profonde di terroir. Nel secondo naso, delicate violette, ginepro e prugne. Il palato è complesso e molto preciso, con profondità e lunghezza, ma la finezza prende chiaramente il sopravvento, con una texture super-setosa, incorniciata da un magico carattere di mina. Il finale sembra infinito, lungo ed elegante come una freccia, impressionante con un enorme potenziale, il DNA di Las Cases. Un capolavoro grandioso, da pelle d'oca! Il vino dell'annata? - WeinWisser
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 Léoville Las Cases
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 98/100, Wine Enthusiast 97–99/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 94–96/100, Decanter 98/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2028-2062
Varietà d'uva:	79% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 10% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0461119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 98/100, Wine Enthusiast 97–99/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 94–96/100, Decanter 98/100
Varietà d'uva:	79% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2062
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch