



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé St-Julien AOC, Caisse Collections Miroir, Assortiment 6x75cl 88-95-98-0

Un pregiato St-Julien con un infinito potenziale di invecchiamento

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:

Numero di articolo: 04611MI

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé St-Julien AOC

Caisse Collections Miroir

Assortiment 6x75cl 88-95-98-01-03-08

Origine: FR

Valutazioni:

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