



2020 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico senza tempo

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, centro nero, disco rubino tenue. Bouquet denso di ciliegia selvatica, mirtillo alpino e ribes nero, seguito da note di tartufo al cioccolato fondente, tabacco da pipa profumato e lillà. Al palato è sublimemente classico, con una consistenza setosa, un estratto maturo e un corpo vivace e vibrante. Prugna rossa, legno nobile e delicata astringenza nel finale concentrato. Un vino di lungo corso che si rafforzerà sempre di più!

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 Gruaud Larose |
| Valutazioni: | Parker 96/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 96/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 96/100 |
| Vinificazione: | in Barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | 2029-2050 |
| Varietà d'uva: | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc |
| Numero di articolo: | 0459920 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | FR |
| Valutazioni: | Parker 96/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 96/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 96/100 |
| Varietà d'uva: | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc |
| Maturità: | 2029-2050 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |