



2004 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il gioiello dei tesori del castello

Descrizione del vino:

"Re dei vini, vino dei re": la scritta sull'etichetta non è affatto modesta. Ma il secondo cru classé di Château Gruaud-Larose non c'entra nulla, perché questo autentico classico ha un seguito di culto. L'annata 2004, estratta direttamente dallo scrigno della tenuta di Saint-Julien, è attualmente al suo apice.

Nota di degustazione:

Un classico elegante con un lungo potenziale di invecchiamento. Nobile bouquet di prugne con note di cedro e una piacevole dolcezza. Delicato e vivace al palato, molto fine ed elegante. Fantastico aroma di liquirizia nel finale leggermente austero.

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:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
Numero di articolo:	0459904

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.