



2021 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il n°1 di St-Julien è uno dei migliori vini di questa annata!

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Un bouquet molto complesso di ribes nero, succo fresco di ciliegia Morello e l'ammaliante profumo di iris, seguito da un secondo naso di tè Earl Grey freddo, gelatina di mirtili e liquirizia. Al palato è setoso e scattante, estratto sapido, tannini stretti, è complesso e incredibilmente preciso, con un corpo perfettamente scolpito. Esplosione di ciliegie selvatiche e note profonde di terroir nel finale concentrato e puro, retro-olfatto infinito, il n°1 di St-Julien è tra i migliori vini di quest'annata, con un incredibile potenziale di invecchiamento, sarà in grado di raggiungere il top nella sua perfetta maturità!

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Léoville Las Cases
Valutazioni:	Parker 96+/100, Score 20/20, James Suckling 96-97/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	2030-2060
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0461121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 96+/100, Score 20/20, James Suckling
96–97/100

Varietà d'uva:
Maturità: 2030-2060
Gradazione
alcolica: 14.0 %

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