



2021 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico senza tempo

Nota di degustazione:

Ammaliante fragranza di iris nel complesso bouquet con delicate note di mirtillo e grafite. Il palato è rassicurante, setoso, vivace ed equilibrato, con tannini stretti e un corpo atletico. Il finale concentrato rivela sfumature di ciliegia selvatica, intense note di territorio e un estratto pepato. L'annata gioca a favore di questo Saint-Julien in filigrana, alla pari con le annate precedenti e addirittura primo della classe nella sua denominazione.

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:	Parker 94–95/100, Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 90–92/100, WeinWisser 18+/20
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2048
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0459921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 94–95/100, Score 18.5/20, Jean-Marc
Quarin 94/100, Neal Martin 90–92/100,
WeinWisser 18+/20

Varietà d'uva:
Maturità: 2028-2048
**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.