



## 1995 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ora è al suo apice!

**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:** Stephen Tanzer 94+/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20, Parker 89/100

**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Maturità:** fino a 2028

**Varietà d'uva:** 57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7.5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1.5% Malbec

**Numero di articolo:** 0459995

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Stephen Tanzer 94+/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20, Parker 89/100  
**Varietà d'uva:** 57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7.5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot, 1.5% Malbec  
**Maturità:** fino a 2028  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.