



2003 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico senza tempo

Nota di degustazione:

Palato fine e delicato. Finale estremamente concentrato.

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 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Numero di articolo:	0459903

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Maturità:	fino a 2030
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.