



## 2022 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC (Bio)

Classico St. Julien con un bouquet delicato

**Nota di degustazione:**

Delicato bouquet di succo fresco di marasca, viole ammalianti, liquirizia e nettare di ribes rosso. Al palato è ben bilanciato, diretto e preciso, setoso e scattante, con tannini stretti e un corpo ben strutturato. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato e potente, con note di bacche scure e grafite.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Julien
<b>Produttore:</b>	Château Gruaud Larose
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 97/100, Score 18.5/20, Falstaff 96/100, Parker 94-96+/100, WeinWisser 18,5+/20
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Maturità:</b>	2030-2055
<b>Numero di articolo:</b>	0459922

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Gruaud-Larose**

2e Cru Classé  
St-Julien AOC (Bio)

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Decanter 97/100, Score 18.5/20, Falstaff 96/100,  
Parker 94–96+/100, WeinWisser 18,5+/20  
**Maturità:** 2030-2055  
**Viticoltura:** Bio  
**Vinificazione:** 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.