

2008 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Bordeaux è un'opportunità straordinaria.

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:

Insieme a Léoville-Barton, è senza dubbio il miglior Cru della denominazione St-Julien. Colore granato molto scuro, con un disco lilla al centro. Bouquet inebriante; molta frutta secca - banane essiccate -, stecca di vaniglia di Tahiti; note di zucchero candito, caramello e gelatina calda di more. Al palato è pieno, con tannini maturi.

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 Léoville Las Cases
Valutazioni:	Score 20/20, Parker 91/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Numero di articolo:	0461108



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 20/20, Parker 91/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot
Maturità: fino a 2035
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.