



## 2024 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Las Cases inconfondibile, complesso e ricco di finezza.

### Descrizione del vino:

Anche le rese di Château Léoville-Las-Cases sono state estremamente basse a causa delle difficili condizioni dell'annata. Sono stati raccolti solo 31 ettolitri, che corrispondono a una produzione di poco più di 4.000 bottiglie per ettaro. La cuvée 2024 è composta per l'84% da Cabernet Sauvignon, per l'11% da Cabernet Franc e per il 5% da Merlot, il 75% dei quali è affinato in barrique nuove. Il risultato è ancora una volta estremamente impressionante - corposo e ricco di finezza - e delizia con un bouquet denso e complesso, un palato multistrato con una lunghezza impressionante e un finale infinito.

### Nota di degustazione:

Bouquet denso e molto concentrato, seducente profumo di violetta e un accenno di pastiglie di cioccolato. Nobile spezia di cassis, chiodo di garofano e leggero tabacco nel secondo attacco. Al palato è complesso, con una buona pienezza, abbinata a finezza, ma con un'enorme tensione, una struttura tannica ben tessuta, un estratto fine e maturo e un corpo ben allenato. Ciliegia selvatica, grafite e astringenza sublime nel finale concentrato e infinito.

### 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

St-Julien

### Produttore:

Château Léoville Las Cases

### Valutazioni:

Score 20/20, WeinWisser 19.5/20, Falstaff 94/100, Jane Anson 94/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, James Suckling 97-98/100, Parker 93-95/100, Vinum 97/100

### Vinificazione:

18 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Maturità:

2030-2075

### Varietà d'uva:

84% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 5% Merlot

### Numero di articolo:

0461124

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Léoville-Las-Cases**

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                       |                                                                                                                                                      |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>       | Francia                                                                                                                                              |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 20/20, WeinWisser 19.5/20, Falstaff 94/100, Jane Anson 94/100, Jeb Dunnuck 94-96/100, James Suckling 97-98/100, Parker 93-95/100, Vinum 97/100 |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 84% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 5% Merlot                                                                                                |
| <b>Maturità:</b>      | 2030-2075                                                                                                                                            |
| <b>Viticoltura:</b>   | Tradizionale                                                                                                                                         |
| <b>Vinificazione:</b> | 18 Mesi in barrique                                                                                                                                  |
| <b>Servizio:</b>      | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.   |