



## 2006 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ha la classe di un vino del secolo!

**Descrizione del vino:**

Die Jahrgänge 1988, 1995, 1998, 2001, 2003, 2008 in einer einmaligen Liebhaber-Kollektion

**Nota di degustazione:**

Granato intenso con riflessi lilla. Un bouquet pazzesco! Banana secca, legni scuri, cocco e pralina, ribes nero, legno di sandalo. Molto raffinato e burroso al naso. Al palato, ricorda una grande Ribera del Duero, con una morbidezza che ricorda quasi un Tempranillo. Il suo tocco di legno di sandalo ricorda il rovere americano.

**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 Léoville Las Cases

**Valutazioni:** WeinWisser 20/20, Parker 95/100, Wine Spectator 95/100

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** fino a 2035

**Varietà d'uva:** 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot

**Numero di articolo:** 0461106

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 20/20, Parker 95/100, Wine Spectator 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.