



## 2020 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique intemporel

**Note de dégustation:**

Pourpre impénétrable, centre noir, disque rubis tendre. Bouquet dense de cerise sauvage, de myrtille des Alpes et de cassis, puis en deuxième nez notes de truffes au chocolat noir, de tabac à pipe parfumé et de lilas. Sublimement classique en bouche, texture soyeuse, extrait mûr, corps racé et vibrant. Prune rouge, bois noble et délicate astringence dans la finale concentrée. Un coureur de fond qui prendra encore de l'ampleur !

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Julien
<b>Producteur:</b>	Château Gruaud Larose
<b>Notation(s):</b>	Parker 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 96/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 96/100
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	2029–2050
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0459920

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 95/100, Decanter 95/100, Jeb Dunnuck 96/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 96/100  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Apogée:** 2029–2050  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.