



## 2004 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Le joyaux des trésors du château

### Description:

«Roi des vins, vin de rois»: l'inscription apposée sur l'étiquette n'est en rien modeste. Mais le deuxième cru classé du Château Gruaud-Larose n'en a que faire tant ce véritable classique est culte. Le millésime 2004, tiré directement du coffre aux trésors du domaine de Saint-Julien, est actuellement à son apogée.

### Note de dégustation:

Un classique élégant et de longue garde. Noble bouquet de prunes nuancé de cèdre sur une agréable douceur. Bouche délicate et pétulante, très fine et élégante. Fantastique arôme de réglisse dans la finale légèrement austère.

### 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.

### Pays d'origine:

France

### Région:

Bordeaux

### Sous-région:

St-Julien

### Producteur:

Château Gruaud Larose

### Notation(s):

Score 19/20

### Elevage:

16 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2035

### Cépage(s):

57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec

### Référence:

0459904

## 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):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 2% Malbec  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**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.