



## 2021 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classique intemporel

**Note de dégustation:**

Envoûtant parfum d'iris dans le bouquet complexe aux notes délicates de myrtille et de graphite. Palais rassurant, soyeux, racé et équilibré, avec des tannins serrés et un corps athlétique. La finale concentrée révèle des nuances de cerises sauvages, des notes intenses de terroir et un extrait poivré. Le millésime joue en faveur de ce Saint-Julien en filigrane, au même niveau que les années précédentes, et même premier de la classe dans son appellation.

**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):** Parker 94–95/100, Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 90–92/100, WeinWisser 18+/20

**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Apogée:** 2028–2048  
**Cépage(s):**  
**Référence:** 0459921

## 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 94–95/100, Score 18.5/20, Jean-Marc  
Quarin 94/100, Neal Martin 90–92/100,  
WeinWisser 18+/20  
**Cépage(s):** 2028–2048  
**Apogée:** 13.5 %  
**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  
déguster.