

2008 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un Bordeaux qui est une superbe occasion.

Description:

Le Château Léoville-Las-Cases se trouve à Saint-Julien et compte parmi les viticulteurs les plus anciens et les plus renommés du pays. Année après année, ses vins obtiennent des notes élevées, et ce à juste titre.

Note de dégustation:

Avec Léoville-Barton, il est sans conteste le meilleur Cru de l'appellation St-Julien. Robe d'un grenat très foncé, étoffé au milieu, au disque lilas. Bouquet enivrant; beaucoup de fruit sec – bananes séchées –, bâton de vanille de Tahiti; notes de sucre candi, caramel et gelée de mûre encore tiède. Plénitude en bouche, tanins mûrs.

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 Léoville Las Cases

Notation(s):

Score 20/20, Parker 91/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon, Merlot

Référence:

0461108



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): Score 20/20, Parker 91/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot
Apogée: jusqu'en 2035
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.