



## 2019 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Un classico senza tempo

**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:** Francia

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** St-Julien

**Produttore:** Château Gruaud Larose

**Valutazioni:** Parker 95+/100, Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 94/100

**Vinificazione:** in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.5 %

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

**Numero di articolo:** 0459919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Gruaud-Larose**

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95+/100, Score 18.5/20, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<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.