



2018 Château Lilian Ladouys

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un St-Estèphe impressionante con 94 punti

Descrizione del vino:

Situato nel sud-ovest della denominazione, Château Lilian Ladouys è vicino a Château Cos d'Estournel e Château Lafite-Rothschild. Sull'altopiano di Cos che domina la Gironda, le due maestose torri dello château sorvegliano le vigne. Un St-Estèphe di eccezionale morbidezza e finezza!

Nota di degustazione:

Porpora intenso con delicati riflessi rubino. Le more dominano il bouquet opulento con note di liquore di ribes nero, liquirizia e gelatina di mirtillo. Il palato è potente, con una consistenza morbida, un'ampiezza carnosa e tannini stretti. Vinificato al limite, rivela un'astringenza percepibile. Il finale concentrato esprime aromi di bacche blu, tabacco brasiliano e legni esotici.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Estèphe

Produttore:

Château Lilian Ladouys

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2026-2040

Varietà d'uva:

50% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 4% Petit Verdot

Numero di articolo:

0510518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lilian Ladouys

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 4% Petit Verdot
Maturità:	2026-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.