



2022 Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC (Bio)

Classico St. Julien con un bouquet delicato

Nota di degustazione:

Delicato bouquet di succo fresco di marasca, viole ammalianti, liquirizia e nettare di ribes rosso. Al palato è ben bilanciato, diretto e preciso, setoso e scattante, con tannini stretti e un corpo ben strutturato. Astringenza leggermente granulosa nel finale concentrato e potente, con note di bacche scure e grafite.

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: | FR |
| Regione: | Bordeaux |
| Sottoregione: | St-Julien |
| Produttore: | Château Gruaud Larose |
| Valutazioni: | Decanter 97/100, Score 18.5/20, Falstaff 96/100, Parker 94-96+/100, WeinWisser 18,5+/20 |
| Vinificazione: | in Barrique |
| Viticoltura: | Bio |
| Maturità: | 2030-2055 |
| Numero di articolo: | 0459922 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC (Bio)

Origine: FR
Valutazioni: Decanter 97/100, Score 18.5/20, Falstaff 96/100,
Parker 94–96+/100, WeinWisser 18,5+/20
Maturità: 2030-2055
Viticoltura: Bio
Vinificazione: in Barrique
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.