CHÂTEAU LEOVILLE LAS CASES 2017 ROUGE

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS

Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le domaine de Léoville s'étend sur 55 hectares de grave du Quaternaire avec des sous-sols gravelo-sableux et graveleux-argileux au sein de la prestigieuse appellation de Saint-Julien sur la rive gauche de Bordeaux. Dû à sa proximité avec la Gironde, d'autres argiles plus compactes sont présentes amenant une diversité importante de sols et un microclimat bénéfique pour le vignoble qu'il protège du gel. L'encépagement au sein des vignes du Château Léoville Las Cases se compose en majorité de Cabernet Sauvignon (61%), puis de Merlot à 21% et de Cabernet Franc à 16%.

Les domaines Delon sont également propriétaire du Clos du Marquis, du Château de Potensac et du Château Nénin.

Accords mets et vins

Belles Viandes Rouges Grillés / Gibier Civet de cerf

Détails

Domaine : Château Leoville Las Cases
Couleur : Rouge
Millesime : 2017
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Région : Bordeaux
Packaging : Caisse bois de 6
Appellation : 2eme Grand Cru Classé Saint-Julien

Caractéristiques

Terroir : Grave du Quaternaire sur sous-sols gravelo-sableux et graveleux-argileux
Cépage : 79% Cabernet Sauvignon 10% Merlot 11% Cabernet Franc
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Egrappage total. Cuvaison de 12 à 20 jours selon les millésimes à une température de 24 à 28°, dans des cuves bois, ciment et inox. Collage aux blancs d'oeuf frais. Mise en bouteilles entre Juillet et Septembre de la deuxième année suivant la vendange.
Elevage : Vieillissement en barriques de chêne MERRAIN. Durée : 18 à 20 mois. 90% de bois neufs

Dégustation

Robe : D'une robe bleue noire peu commune
Nez : Son bouquet se révèle lentement pour offrir un fruit riche de cassis et de mûre et des arômes de chêne fumé et de Havane
Bouche : En bouche on retrouve cette même sensation de complexité parfaitement maîtrisée avec des notes épicées, minérales et mentholées.
Finale : Minérale et Mentholée C'est un vin d'une grande finesse avec un grand potentiel de garde.
Garde : Plus de 20 ans
Température de service : 16-18° - Carafage 2h

HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger.Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.