

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Sarget de Gruaud Larose second du Ch. Gruaud Larose

Appellation: ST JULIEN

Cépage: 54% Cabernet Sauvignon 26% Merlot 13% Cabernet Franc 7%Petit Verdot

Région: Bordeaux

 $oxed{Vinification}$: Fermentation en cuve. Elevage en fût pendant 12 à

14 mois

Garde: 5 ans et plus

Dégustation : Rouge profond aux reflets violacés Nez très mûr aux arômes de fruits noirs, de fraise des bois, de cerise noire. Notes de fleurs de tilleul combinées à un joli boisé. La bouche est riche, ample, puissante et épicée. Un bel équilibre doté d'une belle longueur.

Accords: A marier avec: Viandes rouges, volaille et fromage.

Producteur: Sa devise, »Le vin des rois, le roi des vins » est en soi un blason. Elle affiche fièrement une valeur presque monarchique de ce cru. Les 129 hectares dont 84 de vignes du Château Gruaud-Larose s'étendent au sud de Saint-Julien, d'un seul bloc, massifs et ondoyants. Cette étendue toute médocaine, un temps lustrée par les investisseurs institutionnels, revit sous l'égide du Groupe Taillan et de Jean Merlaut des heures bourgeoises, imposantes et droites. Sans concessions, le grand vin est un modèle de la rive gauche, un peu austère dans ses jeunes années et laissant au fil du temps sa structure évoluer. Ici, toute modernité est dévolue à un exercice œnologique d'extrême fidélité à la tradition.