



Château Léoville-Las Cases 2023 (Subskription)

Le vin présente des arômes séduisants de baies noires de cabernet avec du cassis, de la mûre et de la mûre, associés à la violette et à une fine note de terre cuite. En bouche, beaucoup de pression et de puissance, mais aussi de la finesse et de l'élégance. L'attaque est intense et le milieu de bouche montre un bel équilibre entre un corps concentré et une structure tannique ferme. L'acidité vive donne une belle tension qui persiste jusqu'à la longue finale.

Producteur	Château Léoville Las Cases
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Julien
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2063
Cépages	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	251163
Avis	Robert Parker 96/100 James Suckling 98/100



Terroir

Le vin pousse principalement sur des sols graveleux-sableux et graveleux-argileux. On rencontre également des sols argileux plus ou moins profonds et compacts, parfois même en surface. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité des sols. De plus, la rivière crée un microclimat très spécifique qui permet une très bonne maturité des raisins.





Histoire

Le Domaine de Léoville, l'un des plus anciens domaines viticoles du Médoc, a appartenu aux familles nobles françaises les plus riches et les plus influentes et est finalement passé à la famille Las Cases. Suite à la Révolution française (expropriation des biens des émigrés, introduction du partage égalitaire), le domaine a été divisé entre 1826 et 1840. Le terroir actuel du Grand Vin est donc le cœur historique du terroir d'origine, et ce depuis le XVIIe siècle. La porte, emblème du domaine, ouvre sur un clos d'environ 55 hectares, entouré d'un mur de pierre qui délimite son terroir et s'étend du bourg de Saint-Julien au Château Latour.

