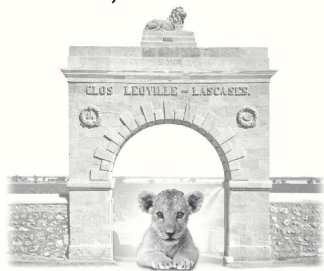




Le Petit Lion du Marquis de Las Cases



RÉCOLTE 2025
SAINT-JULIEN

Le Petit Lion du Marquis de Las Cases 2025

AOC Saint-Julien, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le Domaine de Léoville, un des plus anciens vignobles médocains, appartient aux familles nobles françaises les plus fortunées et les plus influentes pour parvenir à celle de Las Cases.

En conséquence de la Révolution française (expropriations des biens d'émigrés, création du partage égalitaire), le domaine fut divisé entre les années 1826 et 1840. Par une sorte de survivance du droit d'ainesse, Léoville las Cases qui représente les 3/5 et le cœur de l'ancien domaine fut alors créé.

Le terroir actuel du Grand Vin est donc le cœur historique du terroir d'origine, et ce depuis le 17^e siècle. Le portail, emblème de la propriété, s'ouvre sur un clos d'environ 55 ha entouré d'un mur de pierre délimitant son terroir et s'étendant du bourg de Saint-Julien jusqu'au Château Latour. Depuis la fin du 19^e siècle, Léoville las Cases est géré par la même famille représentée actuellement par Mr. Jean-Hubert Delon, seul propriétaire.

TERROIR

Le Clos renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins : alimentation hydrique régulière mais limitée et très faibles apports nutritionnels favorisent l'expression des grands Cabernets Sauvignons et Francs qui arrivent bien souvent à leur quintessence quel que soit le millésime. Ce terroir incomparable offre au grand vin sa personnalité unique.

ÉLEVAGE

14 mois, 25% barriques neuves

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 49%, Merlot 48%,
Cabernet franc 3%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 54.00 ha

DÉGUSTATION

Tout en finesse et en race de terroir, il évoluera naturellement plus vite que le grand vin tout en conservant beaucoup d'élégance.

PRESSE & RÉCOMPENSES

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

93-94
James Suckling

Decanter

94
Decanter





91-93
Vinous



Compagnie Médocaine des Grands Crus
42 Rue Lafaurie de Monbadon, 33000 Bordeaux - France
Tel. 0556955475 - contact@medocaine.com
www.medocaine.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

