



Grand Vin de Léoville du Marquis de Las Cases 2025

AOC Saint-Julien, Deuxième Grand Cru Classé, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Léoville Las Cases est considéré, par certains, comme l'égal des Premiers Grands Crus du Médoc. Mais au-delà de l'excellence, c'est surtout la grande régularité de Las Cases qui fait sa réputation parmi les amateurs.

TERROIR

Le Grand Enclos de Las Cases 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. Ce terroir incomparable offre au grand vin sa personnalité unique.

VINIFICATION

Traditionnelle - 12 à 20 jours en cuves bois, ciment et inox

ÉLEVAGE

16 à 20 mois en barriques de chêne français (neuves 60 à 100%) - Collage aux blancs d'oeufs frais

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 82%, Cabernet franc 12%, Merlot 6%

DÉGUSTATION

"Très proche de la perfection par son harmonie, la noblesse de son toucher et l'intégration magistrale du boisé. Le millésime semble parfaitement taillé pour le cru." - Bettane & Desseauve

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

98-99
James Suckling



96-98
Wine Advocate



96-98
Vinous

Decanter

97
Decanter

