

**SARGET DE GRUAUD LAROSE**  
St-Julien AC  
St-Julien, Gironde, France

**Provenance**

St-Julien, Bordeaux

**Cépage(s)**

57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7% Cabernet franc 7 %, 3% Petit Verdot, 2% Malbec

**Dégustation**

Robe: intense aux reflets vermillis

Nez: très persistant, notes de mûre, d'épices et de fleur de lys

Palais: sensation de fraîcheur, notes mentholées. Belle longueur, très belle structure, et tanins lisses.

**Spécificité(s)**

Elevé pendant 16 à 18 mois en fût de chêne

**Température de service**

17-18°C

**Accords gastronomiques**

Carré d'agneau rôti, plats mijotés et fromages corsés

**Herkunft**

St-Julien, Bordeaux

**Traubensorte(n)**

57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7% Cabernet franc 7 %, 3% Petit Verdot, 2% Malbec

**Degustation**

Farbe : Intensives rot mit Vermeil-Reflexen

Bouquet : Anhaltend, Noten von Brombeeren, Gewürzen und Lilienblume

Gaumen : Gefühl von Frische, Mentholnoten, sehr schöne Länge, gute Struktur und seidige Tannine.

**Eigenheit(en)**

Ausbau in Eichenfässern während 16 bis 18 Monaten

**Trinktemperatur**

17-18°C

**Idealer Begleiter zu**

Gebratenes Carré vom Lamm, Ragouts und kräftige Käsesorten