



Château Léoville-Las Cases 2006

Le vignoble de Léoville Las Cases se trouve à la frontière de l'appellation Pauillac et n'est séparé du premier cru Château Latour que par un petit ruisseau. Le Léoville Las Cases 2006 possède un bouquet très complexe aux parfums de baies noires, comme la cerise, le cassis et la groseille. En bouche, les tannins sont équilibrés, tandis que l'acidité fine se manifeste aussi en finale avec des notes d'agrumes. Un merveilleux vin de Jean-Hubert Delon, qui pourra encore vieillir plusieurs années en bouteille.

Producteur	Château Léoville Las Cases
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Julien
Millésime	2006
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	250066



Vinification

Élevage en 80% de fûts de chêne français neufs.

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 XVII^e 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.

