



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

La précision dans le verre

Beschreibung:

Le Château Lagrange est l'une des meilleures références de l'appellation Saint-Julien. Un Bordeaux classique avec une richesse aromatique, des tanins fins et une complexité attrayante. Les sols de graviers caractéristiques de la région lui confèrent non seulement une structure et une note minérale claire, mais dotent également ce vin rouge d'une remarquable longévité.

Degustationsnotiz:

Bouquet en filigrane marqué par les baies rouges, pulpe de framboise, tabac blond, graphite foncé et nectar de groseille. Bouche droite et ferme, racée et vibrante, mais qui reste incroyablement dense et profonde, corps serré. Astringence légèrement granuleuse dans la longue finale concentrée aux nuances de jus de griotte frais et de bruyère.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Sous-région:	St-Ju
Produzent:	St-Julien AOC
Elevage:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
Artikelnummer:	0472710

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.