



Château Lagrange

Pomerol AOC

Pomerol : une affaire en or

Beschreibung:

L'appellation Pomerol jouit d'une excellente réputation dans le monde du vin. Il en va de même pour la famille Moueix, qui compte depuis des décennies parmi les grands noms de Bordeaux. Leur Château Lagrange, situé à la limite nord du plateau de Pomerol, à proximité de nombreux voisins illustres, est un joyau particulier. Le vignoble de Château Lagrange ne compte que 9 hectares de vignes et se trouve sur des sols argileux lourds – des terroirs dans lesquels le cépage merlot peut exprimer pleinement sa qualité. Dès que les raisins sont parfaitement mûrs, les vendanges manuelles ont lieu en quelques heures, avant que le vin ne soit vinifié dans des cuves en béton thermorégulées, puis élevé pendant 16 à 18 mois en fûts de chêne français (40 % neufs). Il en résulte un pomerol déjà très attrayant dans sa jeunesse, fruité dans son expression, accessible dans son style, généreux et rond en bouche.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond avec un centre opaque et de délicats reflets grenats sur les bords. Bouquet assez intense de baies rouges avec quelques notes de poivre à l'intérieur. Une bouche étoffée avec des traces de tabac en arrière-plan, une texture agréablement souple, une trame tannique serrée et une richesse d'extrait finement farineuse. Le potentiel – merci au millésime 2015 – est très prometteur.

Accompagne idéalement:

Il accompagne parfaitement les rôtis braisés, les entrecôtes, les rumsteaks et les côtes de bœuf grillées. Ce Pomerol se marie tout aussi bien avec les truffes noires, les ragoûts, le confit de canard et les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Pome

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2037

Artikelnummer: 0475515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93-94/100, Score 18.5/20
A boire:	jusqu'en 2037
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.