



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC, St-Julien AOC

Best-Buy de St-Julien

Description:

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.

Profil aromatique:

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.

Va bien avec:

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine:	France
Appellation:	St-Julien
Producteur:	St-Julien AOC
Fabrication:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	13.5%
Prêt à boire:	2030-2055
Raisins:	54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot
N° article:	0472723

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Pays d'origine: France

Classifications: James Suckling 95/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 93-95+/100, Vinum 94/100

Raisins: 54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot

Prêt à boire: 2030-2055

Viticulture: Traditionnelle

Fabrication: 21 Mois en Barrique

Teneur en alcool: 13.5%

Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.