



## Château Lagrange

Pomerol AOC

Un classique de Pomerol

**Description:**

L'appellation Pomerol rayonne à travers le monde et jouit d'une image très prestigieuse. Le nom de Christian Moueix, également propriétaire du «petit» Château Lagrange, dont le vignoble comprend tout juste 9 hectares, lui est inéluctablement associé. Le Château Lagrange accompagne à merveille les rôtis hachés et les potées.

**Profil aromatique:**

Attaque sur la réserve avec de délicates nuances de baies rouges et noires, genièvre et nectar d'airelles. Bouche compacte et racée, à la texture légèrement cassante, corps élancé. Astringence légèrement sablonneuse dans la finale enveloppante de peau de cerise rouge et de tabac du Brésil. Tout en rondeur.

**Accompagne idéalement:**

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

**Température:**

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:** Pomerol

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** 2029-2043

**Cépage(s):** 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**N° article:** 0475523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lagrange

Pomerol AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 94/100, Parker 93-95/100,  
Vinum 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet  
Sauvignon  
**A boire:** 2029-2043  
**Vol. alcool:** 14.0%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges  
puissants, nous recommandons une  
température de service de 15 à 17 °C.