



Château Lagrange

Pomerol AOC

Une botte secrète de Christian Moueix

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.

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

A boire: 2030-2052

N° article: 0475525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft: France
Notation: Falstaff 95/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20
A boire: 2030-2052
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.