



## Château La Lagune

3e Cru Classé, Haut-Médoc AOC

**Description:**

**Profile aromatique:**

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Sous-région:</b>	Haut-Médoc
<b>Producteur:</b>	Haut-Médoc AOC
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Cépage(s):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>N° article:</b>	0473115

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Château La Lagune**

3e Cru Classé  
Haut-Médoc AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Decanter 94/100, James Suckling 93/100, Neal Martin 92/100
<b>Cépage(s):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.