



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un grand vin issu du millésime du siècle

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueurs lilas sur le disque. Bouquet riche et profond aux senteurs de cerises noires et de réglisse. Les tanins moelleux soutiennent le palais juteux et homogène, la finale est aromatique et très fruitée.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Elevage: 21 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100, Decanter 92/100,
Parker 93/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit
Verdot
A boire: jusqu'en 2045
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 21 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.