



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Lagrange à un prix unique

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, violet sur le disque. Bouquet délicat de fruits rouges rappelant les groseilles et les airelles, avec des arrière notes de gelée de fruits rouges et de bois de rose. Les tannins tendres donnent l'impression de danser dans la bouche mûre et racée.

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: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2042

Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: France
Notation: Wine Enthusiast 94/100, James Suckling 93/100,
Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 4% Petit
Verdot
A boire: jusqu'en 2042
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrrique
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.