



## Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Excellente note pour ce Saint-Julien tout en finesse

### 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:

Grenat pourpre foncé, violet sur le disque. Bouquet de cerise en filigrane avec des notes de myrtilles, de lilas et de réglisse. Milieu de bouche à la texture soyeuse et au corps bien soutenu et bien maillé, abondance et intensité de fruit. La finale est aromatique et dévoile un feu d'artifice de baies bleues, de pastilles au cassis et de minéralité, une finesse élégante et surtout intéressante en terme de prix.

### 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:** 14.5%

**A boire:** 2026-2046

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0472718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                                     |
| <b>Notation:</b>    | Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 94/100,<br>James Suckling 93-94/100, Parker 95/100                                                                     |
| <b>Cépage(s):</b>   | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot                                                                                                                   |
| <b>A boire:</b>     | 2026-2046                                                                                                                                                  |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique                                                                                                                                                |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5%                                                                                                                                                      |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de<br>le décanter. |