



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Peut devenir une légende à son apogée

Beschreibung:

La vendange exceptionnellement longue de 27 jours a payé, aux dires de Neal Martin. Avec ses tannins fins, « Le St-Julien » se présente moyennement corsé en bouche, très complexe avec des tonalités de fruit noir et de réglisse. Dans la finale, agile et vif – excellent !» Le meilleur rapport prix-plaisir pour un 3e Cru Classé.

Degustationsnotiz:

Violet opaque, saturé au centre et lila sur le disque. Bouquet complexe avec du jus de griottes, de la gelée de mûres et de la réglisse, en arrière nez des violettes et des pastilles au cassis. Bouche élégante avec beaucoup de souplesse, des tannins cacaotés, en parfait soutien et un caractère incroyable qui donne à ce St-Julien quelque chose de magique. Dans la finale complexe, le vin explose et du jus de sureau, des mines de crayon et du genièvre apparaissent.

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: 2027-2048

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

Artikelnummer: 0472719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 95/100, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 18+/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
A boire:	2027-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.