



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Best-Buy!

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 saturé, centre opaque, disque rubis tendre et reflets violets. Très beau bouquet aux notes délicates de cassis fraîchement cueilli, de jus de griotte et de réglisse, sur de belles nuances de violettes, ainsi que de graphite et de bonbons aux myrtilles. Palais complexe et soyeux, extrait granuleux, corps élancé et racé. Cerises noires, tabac blond et délicate astringence en finale.

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: 2028-2045

Cépage(s): 74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 95+/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100
Cépage(s):	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
A boire:	2028-2045
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.