



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:

Délicat bouquet de baies rouges, avec des notes envoûtantes d'iris et de jus de griotte frais. Palais énergique et musclé, racé et équilibré, avec une texture soyeuse et des tannins serrés. Les cerises rouges marquent la finale aromatiquement complexe, sur des touches de romarin séché et de graphite, ainsi qu'un extrait légèrement granuleux. Il est nettement meilleur que les années précédentes et mérite d'être inclus dans les listes d'achats, et cela pas seulement en raison de son prix avantageux.

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: 2028-2048

Cépage(s): 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	France
Notation:	Decanter 96/100, Falstaff 94/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94-96+/100
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Petit Verdot
A boire:	2028-2048
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.