MÖVENPICK
VINS




# Château Lagrange

Pomerol AOC

Une botte secrète de Christian Moueix

**Description:**
L'appellation Pomerol rayonne à travers le monde et jouit d'une image très prestigieuse. Le nom de Christian Moueix, également propriétaire du «petit» Château Lagrange, dont le vignoble comprend tout juste 9 hectares, lui est inéluctablement associé. Le Château Lagrange accompagne à merveille les rôtis hachés et les potées.

**Profile aromatique:**
Attaque sur la réserve avec de délicates nuances de baies rouges et noires, genièvre et nectar d'airelles. Bouche compacte et racée, à la texture légèrement cassante, corps élancé. Astringence légèrement sablonneuse dans la finale enveloppante de peau de cerise rouge et de tabac du Brésil.

**Va bien avec:**
Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

**Température:**
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** France
**Appellation:** Pomerol
**Teneur en alcool:** 13.0%
**Raisins:** Merlot, Cabernet Franc
**N° article:** 0475500

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

## Château Lagrange

Pomerol AOC

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Classifications:** | Score 18.5/20 |
| **Raisins:** | Merlot, Cabernet Franc |
| **Teneur en alcool:** | 13.0% |
| **Température:** | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch