



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.

Profil aromatique:

Grenat violet au disque lumineux. Parfum intense de thé froid aux fruits, suivi de gruaux rouges avec des myrtilles et des violettes. Bouche puissante à la structure relâchée et aux tanins fermes. Finale de moyenne intensité dévoilant un fruit sur la réserve, par conséquent minérale avec une jolie note de Sichuan en retro-olfaction. Beau potentiel.

Accompagne idéalement:

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

Sous-région: Pomerol

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc

N° article: 0475518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91-93/100, Parker 89+/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.