



## Château Lagrange

Pomerol AOC

Merlot prestigieux de ce célèbre château de Pomerol

### 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:

Un bouquet mutin aux notes de fruits rouges, de lilas et de jus de groseille. Un milieu de bouche bien mûr et nerveux à la texture douce. Une finale harmonieuse et légèrement concentrée aux notes de griotte et d'estragon et à l'astringence sableuse.

### 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:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2045

**Cépage(s):** 100% Merlot

**N° article:** 0475521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lagrange

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 92-93/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.