



Château Lagrange

Pomerol AOC

Best Buy du 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 sur la réserve, aux notes de baies rouges, avec un délicat souffle d'eucalyptus, de bois de rose et de bruyère. Bouche souple et élégante, nerveuse et racée, extrait finement ciselé, corps nerveux. La finale concentrée encapsule Pomerol, le genièvre et le graphite.

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: 14.5%

A boire: 2028-2043

Cépage(s): 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot

N° article: 0475522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 95-96/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 17/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot
A boire:	2028-2043
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.