



## Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Première grandiose de Benoit et Jean-Charles Trocard

**Beschreibung:**

Le premier millésime certifié biologique. Une cuvée d'exception issue du domaine Lalande-de-Pomerol de JC Trocard.

**Degustationsnotiz:**

Bouquet intense de myrtilles, de violette, pistoles de chocolat, iris et tabac blond. Bouche riche et soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins serrés et un corps musclé. Finale concentrée et minérale aux notes de cerises sauvages et de jus de sureau.

**Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Servierempfehlung:**

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:** Lalande de Pomerol

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** 2028-2040

**Cépage(s):** 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1271322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 91-92/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
<b>A boire:</b>	2028-2040
<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.