



2017 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Lagrange à un prix unique

Note de dégustation:

Pourpre-grenat, violet sur le disque. Bouquet délicat de fruits rouges rappelant les groseilles et les airelles, avec des arrière notes de gelée de fruits rouges et de bois de rose. Les tannins tendres donnent l'impression de danser dans la bouche mûre et racée.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Julien

Producteur:

Château Lagrange St-Julien

Notation(s):

Wine Enthusiast 94/100, WeinWisser 18/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

78% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 4% Petit Verdot

Référence:

0472717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: France
Notation(s): Wine Enthusiast 94/100, WeinWisser 18/20,
James Suckling 93/100, Parker 93/100
Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 4% Petit
Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.