



2016 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 2016 accompagne à merveille les rôtis hachés et les potées.

Note de dégustation:

Pourpre, grenat sur le disque. Bouquet en filigrane aux notes de cerise et de tabac blond, puis de framboises et de thé froid aux fruits. La bouche est opulente, avec des arômes de fruits rouges et de cire.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Pomerol
Producteur:	Château Lagrange Pomerol
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 89–92/100, Decanter 90/100
Eleavage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	Cabernet Franc, Merlot
Référence:	0475516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 90/100, Antonio Galloni 89–92/100, Decanter 90/100
Cépage(s):	Cabernet Franc, Merlot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.