



2016 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Note de dégustation:

Pourpre extrêmement foncé, saturé au centre, violet sur le disque. Le nez est concentré avec des parfums de baies noires et des notes florales, puis de cassis. Très dense, avec de l'élégance et une belle fraîcheur, il se termine par une longue finale aux saveurs de mûres et de cassis. Depuis l'année dernière, il a passé à la vitesse supérieure – bien joué Matthieu !

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): James Suckling 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 95/100, Falstaff 91-93/100, Jeb Dunnuck 94/100

Vol. alcool: 13.5 %

Référence: 0472716

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): James Suckling 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 90-93/100, Decanter 95/100, Falstaff 91-93/100, Jeb Dunnock 94/100
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.