



2018 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 accompagne à merveille les rôtis hachés et les potées.

Note de dégustation:

Grenat violet au disque lumineux. Parfum intense de thé froid aux fruits, suivi de gruaux rouges avec des myrtilles et des violettes. Bouche puissante à la structure relâchée et aux tanins fermes. Finale de moyenne intensité dévoilant un fruit sur la réserve, par conséquent minérale avec une jolie note de Sichuan en retro-olfaction. Beau potentiel.

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 94/100, Parker 89+/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 91–93/100

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc

Référence:

0475518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 89+/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91–93/100
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.