



2018 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Excellente note pour ce Saint-Julien tout en finesse

Note de dégustation:

Grenat pourpre foncé, violet sur le disque. Bouquet de cerise en filigrane avec des notes de myrtilles, de lilas et de réglisse. Milieu de bouche à la texture soyeuse et au corps bien soutenu et bien maillé, abondance et intensité de fruit. La finale est aromatique et dévoile un feu d'artifice de baies bleues, de pastilles au cassis et de minéralité, une finesse élégante et surtout intéressante en terme de prix.

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): Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93–94/100, Parker 95/100

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: 2026–2046

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Référence: 0472718

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): Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93–94/100, Parker 95/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Apogée: 2026–2046
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.