



2020 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:

Pourpre profond, centre impénétrable et disque lilas tendre. Bouquet dense des myrtilles des montagnes fraîchement cueillies, de tabac à pipe parfumé et de réglisse, sur de jolies notes florales, du malt léger et des bonbons cassis. Bouche veloutée à la texture soyeuse, l'élégance se marie à une belle minéralité et un corps bien fait. Explosion de baies bleues dans la finale aromatique aux nuances de bois noble et de graphite.

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):	Jeb Dunnuck 95+/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2027–2045
Cépage(s):	
Référence:	0475520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 95+/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	
Apogée:	2027–2045
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.