



2022 Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Première grandiose de Benoit et Jean-Charles Trocard

Note de dégustation:

Bouquet intense de myrtilles, de violette, pistoles de chocolat, iris et tabac blond. Bouche riche et soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins serrés et un corps musclé. Finale concentrée et minérale aux notes de cerises sauvages et de jus de sureau.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Lalande de Pomerol
Notation(s):	James Suckling 91–92/100, Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Référence:	1271322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 91–92/100, Score 18/20
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.