



2022 Château Lagrange

Pomerol AOC

Best Buy du Pomerol

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:

Un bouquet sur la réserve, aux notes de baies rouges, avec un délicat souffle d'eucalyptus, de bois de rose et de bruyère. Bouche souple et élégante, nerveuse et racée, extrait finement ciselé, corps nerveux. La finale concentrée encapsule Pomerol, le genièvre et le 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):	James Suckling 95–96/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 17/20, Jeb Dunnuck 91–93/100
Référence:	0475522

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Origine: France

Notation(s): James Suckling 95–96/100, Parker 90–92/100,
WeinWisser 17/20, Jeb Dunnuck 91–93/100

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