



## 2009 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

**Note de dégustation:**

Bouquet en filigrane marqué par les baies rouges, pulpe de framboise, tabac blond, graphite foncé et nectar de groseille. Bouche droite et ferme, racée et vibrante, mais qui reste incroyablement dense et profonde, corps serré. Astringence légèrement granuleuse dans la longue finale concentrée aux nuances de jus de griotte frais et de bruyère.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Julien
<b>Producteur:</b>	Château Lagrange St-Julien
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Parker 90+/100, Wine Spectator 91-94/100
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0472709

## 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):** Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Parker 90+/100, Wine Spectator 91–94/100  
**Cépage(s):**  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.