



2015 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un grand vin issu du millésime du siècle

Note de dégustation:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueurs lilas sur le disque. Bouquet riche et profond aux senteurs de cerises noires et de réglisse. Les tanins moelleux soutiennent le palais juteux et homogène, la finale est aromatique et très fruitée.

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):

James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Decanter 92/100

Elevage:

21 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2045

Cépage(s):

70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot

Référence:

0472715

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): James Suckling 94/100, Parker 93/100, René Gabriel 18/20, Decanter 92/100
Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2045
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 21 Mois en Barrique
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.