



Château Lagrange

Pomerol AOC

Pomerol: un'occasione d'oro

Beschreibung:

La denominazione Pomerol gode di un'ottima reputazione nel mondo del vino. Lo stesso vale per la famiglia Moueix, che da decenni è uno dei grandi nomi del Bordeaux. Un gioiello particolare è il loro Château Lagrange, che si trova sul bordo settentrionale dell'altopiano di Pomerol, molto vicino a numerosi illustri vicini. I vigneti di Château Lagrange si estendono per soli 9 ettari e sono situati su terreni argillosi e pesanti - terroir in cui il vitigno Merlot può esprimere appieno le sue qualità. Non appena le uve sono perfettamente mature, vengono raccolte a mano entro poche ore prima che il vino venga vinificato in vasche di cemento termoregolate e poi affinato per 16-18 mesi in botti di rovere francese (40% nuove). Il risultato è un Pomerol molto attraente già in gioventù, fruttato nell'espressione, accessibile nello stile e generoso e rotondo al palato.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con centro opaco e delicato riflesso granato sul bordo. Profumo piuttosto intenso, di bacche rosse con alcune note pepate all'interno. Un palato corposo con tracce di tabacco in sottofondo, una consistenza piacevolmente morbida, una struttura tannica ben tessuta e una pienezza di estratto finemente pastosa, il potenziale è - grazie all'annata 2015 - molto promettente.

Ideale con:

Un ottimo accompagnamento per brasati, entrecôte, fesa e côte de bœuf alla griglia. Questo Pomerol si sposa altrettanto bene con tartufi neri, stufati, confit de canard e formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pome

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Artikelnummer: 0475515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93-94/100, Score 18.5/20
Da bere:	da subito fino al 2037
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.