



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC, St-Julien AOC

I migliori acquisti di St-Julien

Descrizione:

Château Lagrange è uno dei migliori vini della denominazione Saint-Julien. Un classico Bordeaux con ricchi aromi, tannini fini e un'interessante complessità. I terreni ghiaiosi caratteristici della regione non solo gli conferiscono struttura e una chiara nota minerale, ma conferiscono a questo vino rosso una notevole longevità.

Profilo aromatico:

Un bouquet in filigrana di bacche rosse, polpa di lampone, tabacco leggero, grafite scura e nettare di ribes rosso. Al palato è diretto e deciso, vivace e vibrante, ma incredibilmente denso e profondo, con un corpo compatto. Astringenza leggermente granulosa nel finale lungo e concentrato, con note di succo di marasca fresco ed erica.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: St-Julien

Produttore: St-Julien AOC

Produzione: 21 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: 2005

Uva: 54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot

Numero articolo: 0472723

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 95/100, Decanter 95/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 93-95+/100, Vinum 94/100

Uva: 54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot

Maturità di degustazione: 2012-2055

Viticultura: Tradizionale

Produzione: 21 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.