



## Château Lagrange

Pomerol AOC

Un classico di Pomerol

**Descrizione:**

La denominazione Pomerol brilla in tutto il mondo e gode di un'immagine di grande prestigio. Il nome di Christian Moueix, che possiede anche il "piccolo" Château Lagrange, un vigneto di soli 9 ettari, vi è inevitabilmente associato. Lo Château Lagrange è l'accompagnamento perfetto per arrostiti e stufati.

**Profilo aromatico:**

Attacco riservato con delicate sfumature di bacche rosse e nere, ginepro e nettare di mirtillo rosso. Al palato è compatto e vivace, con una struttura leggermente friabile e un corpo snello. Astringenza leggermente sabbiosa nel finale avvolgente di buccia di ciliegia rossa e tabacco brasiliano. Rotondità a tutto tondo.

**Ideale con:**

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

**Temperatura:**

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

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Pomerol

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** 2029-2043

**Varietà d'uva:** 80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Numero articolo:** 0475523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lagrange

Pomerol AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Parker 93-95/100, Vinum 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	2029-2043
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.