



Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Miglior acquisto di Benoit e Jean-Charles Trocard

Descrizione:

La prima annata con certificazione biologica. Il massimo valore di Lalande-de-Pomerol di JC Trocard.

Profilo aromatico:

Ammaliante bouquet di mirtilli, legni pregiati, pastiglie di cioccolato e succo di sambuco. Al palato è ricco e setoso, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Esplosione di bacche blu e una nota di liquirizia nel finale concentrato di astringenza leggermente granulosa.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

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: Lalande de Pomerol

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2029-2042

Varietà d'uva: 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Numero articolo: 1271323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, James Suckling 89-90/100
Varietà d'uva:	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Da bere:	2029-2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.