



## Château Lagrange

Pomerol AOC

Lo stivale segreto di Christian Moueix

### 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 arrosti e stufati.

### Profilo aromatico:

Bouquet filigranato di bacche rosse, profumo fine di iris, dietro di esso viole e ribes rosso. Al palato è succoso, con una struttura di tannini stretti e maturi, una dolcezza e una salinità pazzesche, un corpo medio e danzante. Mirtillo rosso e foglia di tabacco nel finale fitto e finemente aromatico.

### 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

**Da bere:** 2030-2052

**Numero articolo:** 0475525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lagrange

Pomerol AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Falstaff 95/100, WeinWisser 17.5/20, Score 18.5/20  
**Da bere:** 2030-2052  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.