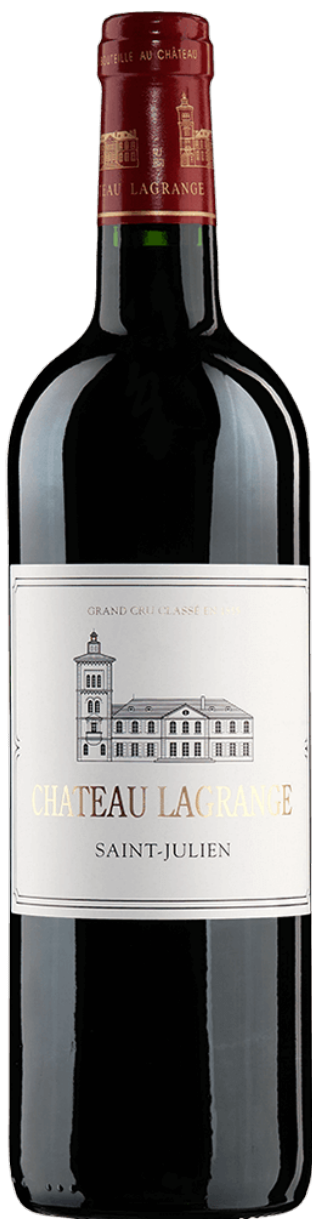




Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Precisione in vetro

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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 fresco di marasca ed erica.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Ju

Produzent: St-Julien AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Artikelnummer: 0472709

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 18/20, Parker 90+/100, Wine Spectator 91-94/100
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.