



## Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un grande vino dell'annata del secolo

### **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:**

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet ricco e profondo con sentori di amarena e liquirizia. I tannini morbidi sostengono il palato succoso e omogeneo, il finale è aromatico e molto fruttato.

### **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

**Produttore:** St-Julien AOC

**Allevamento:** 21 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2045

**Varietà d'uva:** 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit Verdot

**Artikelnnummer:** 0472715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Decanter 92/100,  
Parker 93/100, René Gabriel 18/20  
**Varietà d'uva:** 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 6% Petit  
Verdot  
**Da bere:** da subito fino al 2045  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 21 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 13.5%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decentarlo.