



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un punteggio eccellente per questo pregiato Saint-Julien

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 scuro-violaceo, porpora sul disco. Bouquet delicato di ciliegia con note di mirtillo, lilla e liquirizia. Il palato medio ha una consistenza setosa e un corpo pieno e ben amalgamato, con frutta abbondante e intensa. Il finale è aromatico e rivela un fuoco d'artificio di bacche blu, pastille di ribes nero e mineralità, finezza elegante e soprattutto interessante in termini di prezzo.

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

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2046

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0472718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93-94/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Da bere:	2026-2046
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.