



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Può diventare una leggenda nel suo periodo di massimo splendore

Beschreibung:

La vendemmia eccezionalmente lunga di 27 giorni ha dato i suoi frutti, secondo Neal Martin. Con i suoi tannini fini, "Le St-Julien" è di medio corpo al palato, molto complesso con note di frutta nera e liquirizia. Il miglior rapporto qualità-prezzo per un 3° Cru Classé.

Degustationsnotiz:

Porpora opaco, saturo al centro e lilla sul disco. Bouquet complesso con succo di marasca, gelatina di more e liquirizia, seguiti da violette e pastiglie di ribes nero. Palato elegante con molta morbidezza, tannini profumati di cacao, sostegno perfetto e un carattere incredibile che conferisce a questo St-Julien qualcosa di magico. Nel complesso finale, il vino esplode con succo di sambuco, piombo di matita e ginepro.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2027-2048

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

Artikelnummer: 0472719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Da bere:	2027-2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
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.