



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Il miglior acquisto!

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:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue con riflessi violacei. Bellissimo bouquet con note delicate di ribes nero appena colto, succo di marasca e liquirizia, con deliziosi sentori di viola, grafite e dolci di mirtillo. Palato complesso e setoso, estratto granuloso, corpo elegante e scattante. Ciliegie nere, tabacco biondo e delicata astringenza nel finale.

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: 21 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2045

Varietà d'uva: 74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95+/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
Da bere:	2028-2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	21 Mesi 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 deccantarlo.