



Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Best Buy!

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:

Delicato bouquet di frutti rossi, con note ammalianti di iris e succo fresco di marasca. Il palato è energico e muscoloso, vivace ed equilibrato, con una struttura setosa e tannini stretti. Le ciliegie rosse segnano il finale aromaticamente complesso, con note di rosmarino secco e grafite e un estratto leggermente granuloso. È un vino molto migliore rispetto agli anni precedenti e merita di essere inserito nella lista della spesa, e non solo per il suo prezzo interessante.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: 2028-2048

Varietà d'uva: 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0472722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 96/100, Falstaff 94/100, James Suckling 94-95/100, Parker 94-96+/100
Varietà d'uva:	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Petit Verdot
Da bere:	2028-2048
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 decantarlo.