



Château Lagrange

Pomerol AOC

Lo stivale segreto di Christian Moueix

Descrizione:

La denominazione Pomerol brilla in tutto il mondo e gode di un'immagine di grande prestigio. Il nome di Christian Moueix, che possiede anche il "piccolo" Château Lagrange, un vigneto di soli 9 ettari, vi è inevitabilmente associato. Lo Château Lagrange è l'accompagnamento perfetto per arrosti e stufati.

Profilo aromatico:

Porpora intenso, centro impenetrabile e disco lilla tenue. Bouquet denso di mirtilli di montagna appena colti, tabacco da pipa profumato e liquirizia, con belle note floreali, malto leggero e dolci di ribes nero. Al palato è vellutato con una consistenza setosa, l'eleganza si combina con una fine mineralità e un corpo ben lavorato. Un'esplosione di bacche blu nel finale aromatico con note di legno nobile e grafite.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido.

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Denominazione: Pomerol

Gradazione alcolica: 15.0%

Maturità di degustazione: 2017-2045

Numero articolo: 0475520

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Jeb Dunnuck 95+/100, Antonio Galloni 90/100,
Decanter 91/100, James Suckling 94/100,
Parker 91/100, Score 18.5/20

Maturità di degustazione: 2017-2045

Gradazione alcolica: 15.0%

Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges
puissants, nous recommandons une
température de service de 15 à 17 °C.