



Château Lagrange

Pomerol AOC

I migliori acquisti del Pomerol

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 arrostiti e stufati.

Profilo aromatico:

Un bouquet malizioso con note di frutta rossa, lilla e succo di ribes. Un palato medio maturo e vivace con una consistenza morbida. Finale armonioso e leggermente concentrato, con note di marasca e dragoncello e un'astringenza sabbiosa.

Ideale con:

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

Appellation: Pomerol

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero articolo: 0475521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92-93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.