



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:

Bouquet riservato di bacche rosse, con un delicato sentore di eucalipto, legno di rosa ed erica. Al palato è morbido ed elegante, nervoso e impetuoso, estratto finemente cesellato, corpo nervoso. Il finale concentrato racchiude Pomerol, ginepro e grafite.

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: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2043

Varietà d'uva: 84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot

Numero articolo: 0475522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95-96/100, Jeb Dunnock 91-93/100, Parker 90-92/100, WeinWisser 17/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot
Da bere:	2028-2043
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.