



2016 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

"A superior Lagrange to the 2015." Neal Martin

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit satter Mitte und violetter Rand. Konzentrierte Nase mit schwarzbeiger Frucht und floralen Noten, dahinter schwarze Johannisbeere. Sehr dicht, eine schöne Eleganz und Frische zeigend, endet im langen Finale mit viel Brombeere und schwarzen Johannisbeeren. Seit letztem Jahr auf der Überholspur – well done, Matthieu!

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Julien

Produttore:

Château Lagrange St-Julien

Valutazioni:

James Suckling 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 92–95/100, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 95/100, Falstaff 91–93/100, Jeb Dunnuck 94/100

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2025–2045

Numero di articolo:

0472716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 92–95/100, Antonio Galloni 90–93/100, Decanter 95/100, Falstaff 91–93/100, Jeb Dunnuck 94/100
Maturità:	2025–2045
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.