



2019 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Può diventare una leggenda nel suo periodo di massimo splendore

Descrizione del vino:

La vendemmia eccezionalmente lunga di 27 giorni ha dato i suoi frutti, secondo Neal Martin. Con tannini fini, "Le St-Julien" è di medio corpo al palato, molto complesso con toni di frutta nera e liquirizia. Sul finale, agile e vivace - eccellente" Il miglior rapporto qualità-prezzo per un 3rd Growth Classé.

Nota di degustazione:

Porpora opaco, saturo al centro e lilla sul disco. Bouquet complesso con succo di marasca, gelatina di more e liquirizia, seguiti da violette e pastiglie di ribes nero. Palato elegante con molta morbidezza, tannini profumati di cacao, sostegno perfetto e un carattere incredibile che conferisce a questo St-Julien qualcosa di magico. Nel complesso finale, il vino esplode con succo di sambuco, piombo di matita e ginepro.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Lagrange St-Julien
Valutazioni:	Parker 95/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94-96/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2027-2048
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Numero di articolo:	0472719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 95/100, WeinWisser 18+/20, Antonio Galloni 92–94/100, James Suckling 94/100, Neal Martin 94–96/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Maturità:	2027-2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.