



## 2020 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Il miglior acquisto!

**Nota di degustazione:**

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue con riflessi violacei. Bellissimo bouquet con note delicate di ribes nero appena colto, succo di marasca e liquirizia, con deliziosi sentori di viola, grafite e dolci di mirtillo. Palato complesso e setoso, estratto granuloso, corpo elegante e scattante. Ciliegie nere, tabacco biondo e delicata astringenza nel finale.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Julien
<b>Produttore:</b>	Château Lagrange St-Julien
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100
<b>Vinificazione:</b>	21 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2028-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0472720

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2028-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	21 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.