



2020 Château Lagrange

Pomerol AOC

Lo stivale segreto di Christian Moueix

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile e disco lilla tenue. Bouquet denso di mirtilli di montagna appena colti, tabacco da pipa profumato e liquirizia, con belle note floreali, malto leggero e dolci di ribes nero. Al palato è vellutato con una consistenza setosa, l'eleganza si combina con una fine mineralità e un corpo ben lavorato. Un'esplosione di bacche blu nel finale aromatico con note di legno nobile e grafite.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a bistecche, pesce alla griglia, polpettone, lampredotto e sanguinaccio, ma anche a un piatto di formaggi o a piatti in umido. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pomerol

Produttore:

Château Lagrange Pomerol

Valutazioni:

Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 91/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2027-2045

Numero di articolo:

0475520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95+/100, James Suckling 94/100, Parker 91/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100
Maturità:	2027-2045
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.