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 arrosti 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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pomerol
Produttore:	Château Lagrange Pomerol
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95+/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2027-2045
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0475520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95+/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, James Suckling 94/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2027-2045
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch