2019 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, disco rubino tenue. Bouquet complesso di prugne mature, violette e tabacco brasiliano. Al palato è ricco e tenero, con tannini stretti e leggermente farinosi e un corpo muscoloso. Astringenza leggermente ruvida nel finale minerale, con aromi di bacche nere.
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:	James Suckling 92/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2026-2044
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0475519

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2026-2044
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
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