



## 2021 Château Lagrange

Pomerol AOC

I migliori acquisti del Pomerol

### 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:

Un bouquet malizioso con note di frutta rossa, lilla e succo di ribes. Un palato medio maturo e vivace con una consistenza morbida. Finale armonioso e leggermente concentrato, con note di marasca e dragoncello e un'astringenza sabbiosa.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pomerol
<b>Produttore:</b>	Château Lagrange Pomerol
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 89–91/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2025-2045
<b>Numero di articolo:</b>	0475521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Lagrange**

Pomerol AOC

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 89–91/100
<b>Maturità:</b>	2025-2045
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.