



## 2022 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Best Buy!

**Nota di degustazione:**

Delicato bouquet di frutti rossi, con note ammalianti di iris e succo fresco di marasca. Il palato è energico e muscoloso, vivace ed equilibrato, con una struttura setosa e tannini stretti. Le ciliegie rosse segnano il finale aromaticamente complesso, con note di rosmarino secco e grafite e un estratto leggermente granuloso. È un vino molto migliore rispetto agli anni precedenti e merita di essere incluso nelle vostre liste della spesa, e non solo per il suo prezzo interessante.

**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>	Decanter 96/100, Score 18.5/20, Falstaff 94/100, James Suckling 94–95/100, Parker 94–96+/100
<b>Vinificazione:</b>	21 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Maturità:</b>	2028-2048
<b>Varietà d'uva:</b>	86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0472722

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Lagrange

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Decanter 96/100, Score 18.5/20, Falstaff 94/100, James Suckling 94–95/100, Parker 94–96+/100  
**Varietà d'uva:** 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Petit Verdot  
**Maturità:** 2028-2048  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 21 Mesi in Barrique  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.