



2022 Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Una grandiosa prima di Benoit e Jean-Charles Trocard

Nota di degustazione:

Intenso bouquet di mirtilli, violette, pistole di cioccolato, iris e leggero tabacco. Palato ricco e setoso, vivace ed equilibrato, con tannini stretti e corpo muscoloso. Finale concentrato e minerale con note di ciliegie selvatiche e succo di sambuco.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Lalande de Pomerol
Valutazioni:	James Suckling 91–92/100, Score 18/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Maturità:	2028-2040
Varietà d'uva:	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1271322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lurra

Lalande de Pomerol AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 91–92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.