



## 2022 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:**

Bouquet riservato di bacche rosse, con un delicato sentore di eucalipto, legno di rosa ed erica. Al palato è morbido ed elegante, nervoso e impetuoso, estratto finemente cesellato, corpo nervoso. Il finale concentrato racchiude Pomerol, ginepro 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:** FR

**Regione:** Bordeaux

**Sottoregione:** Pomerol

**Produttore:** Château Lagrange Pomerol

**Valutazioni:** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, Parker 90–92/100, WeinWisser 17/20

**Maturità:** 2028-2043

**Numero di articolo:** 0475522

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Lagrange**

Pomerol AOC

**Origine:** FR

**Valutazioni:** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Jeb  
Dunnuck 91–93/100, Parker 90–92/100,  
WeinWisser 17/20

**Maturità:** 2028-2043

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