



2009 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Nota di degustazione:

Bouquet filigranato di bacche rosse, polpa di lampone, tabacco leggero, grafite scura e nettare di ribes nero. Al palato è diretto, con una messa a fuoco tesa, una corsa vibrante, rimane incredibilmente denso e profondo, con un corpo strettamente intrecciato. Succo di marasca fresco, erica e astringenza a grana fine sul finale concentrato e lungo.

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Lagrange St-Julien
Valutazioni:	Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Parker 90+/100, Wine Spectator 91–94/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0472709

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Parker
90+/100, Wine Spectator 91–94/100

Varietà d'uva:
Gradazione
alcolica: 13.5 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.