



2020 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Best-Buy!

Note de dégustation:

Pourpre saturé, centre opaque, disque rubis tendre et reflets violets. Très beau bouquet aux notes délicates de cassis fraîchement cueilli, de jus de griotte et de réglisse, sur de belles nuances de violettes, ainsi que de graphite et de bonbons aux myrtilles. Palais complexe et soyeux, extrait granuleux, corps élancé et racé. Cerises noires, tabac blond et délicate astringence en finale.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Julien

Producteur:

Château Lagrange St-Julien

Notation(s):

Jeb Dunnuck 95+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100

Elevage:

21 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2028–2045

Cépage(s):

74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot

Référence:

0472720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 95+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100
Cépage(s):	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
Apogée:	2028–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.