



2022 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Best Buy!

Note de dégustation:

Délicat bouquet de baies rouges, avec des notes envoûtantes d'iris et de jus de griotte frais. Palais énergique et musclé, racé et équilibré, avec une texture soyeuse et des tannins serrés. Les cerises rouges marquent la finale aromatiquement complexe, sur des touches de romarin séché et de graphite, ainsi qu'un extrait légèrement granuleux. Il est nettement meilleur que les années précédentes et mérite d'être inclus dans les listes d'achats, et cela pas seulement en raison de son prix avantageux.

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):

Decanter 96/100, Falstaff 94/100, James Suckling 94–95/100, Parker 94–96+/100

Elevage:

21 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Cépage(s):

86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Petit Verdot

Référence:

0472722

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): Decanter 96/100, Falstaff 94/100, James Suckling 94–95/100, Parker 94–96+/100
Cépage(s): 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 21 Mois en Barrique
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.