



2018 Château Lagrange

Pomerol AOC

Lo stivale segreto di Christian Moueix

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:

Granato violaceo con disco luminoso. Profumo intenso di tè alla frutta fredda, seguito da farina d'avena rossa con mirtilli e violette. Palato potente con struttura sciolta e tannini decisi. Finale di media intensità che rivela frutta in riserva, conseguentemente minerale con una bella nota di Sichuan in retro-olfatto. Buon potenziale.

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: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pomerol

Produttore: Château Lagrange Pomerol

Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Parker 89+/100

Vinificazione: in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: fino a 2040

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero di articolo: 0475518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 91–93/100, Parker 89+/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.