



2018 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Un punteggio eccellente per questo pregiato Saint-Julien

Nota di degustazione:

Granato scuro-violaceo, porpora sul disco. Bouquet delicato di ciliegia con note di mirtillo, lilla e liquirizia. Il palato medio ha una consistenza setosa e un corpo pieno e ben amalgamato, con frutta abbondante e intensa. Il finale è aromatico e rivela un fuoco d'artificio di bacche blu, pastille di ribes nero e mineralità, finezza elegante e soprattutto interessante in termini di prezzo.

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:	Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93–94/100, Parker 95/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2026-2046
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Numero di articolo:	0472718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93–94/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Maturità:	2026-2046
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.