



2020 Château Lagrange

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Il miglior acquisto!

Nota di degustazione:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue con riflessi violacei. Bellissimo bouquet con note delicate di ribes nero appena colto, succo di marasca e liquirizia, con deliziosi sentori di viola, grafite e dolci di mirtillo. Palato complesso e setoso, estratto granuloso, corpo elegante e scattante. Ciliegie nere, tabacco biondo e delicata astringenza nel finale.

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 95+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100
Vinificazione:	21 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2028-2045
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0472720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95+/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, James Suckling 94/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petit Verdot
Maturità:	2028-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	21 Mesi in Barrique
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.