



2019 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:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Bouquet complesso di prugne mature, violette e tabacco brasiliano. Al palato è ricco e tenero, con tannini stretti e leggermente farinosi e un corpo muscoloso. Astringenza leggermente ruvida nel finale minerale, con aromi di bacche nere.

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 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2026-2044
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0475519

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Lagrange

Pomerol AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	2026-2044
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.