

2018 Château Lagrange 3. Cru Saint-Julien Chateau Lagrange



En af de "nye" kometer på Bordeaux' stjernehimmel. Da den japanske Suntorygruppe overtog slottet i 1983 blev der stillet nærmest ubegrænsede midler til rådighed for få Lagrange op blandt Bordeaux kometer. Michel Delon fra Léoville-les-Cases, og den berømte ønolog professor Peynaud kom til som rådgivere, og der blev foretaget total genopbygning på ejendommen. I løbet af et par år var slottet igen i top og laver nu en af de bedste Saint-Julien vine. Det er en Saint-Julien i den fornemme stil, kompleks og aromatisk i bouquet, meget solbærpræget, med kendetegnende nuancer af chokolade og krydderier, læder og kød. Den byder på en fast og fyldig struktur, med stor dybde og elegance.

Druerarter: 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot.

Anbefalet til: Dyr- og fuglevildt, okse- og kalvekød, lammeragout, modne, fuldfede ostetyper

Fadlagring: 18-20 mdr.

DinVinGuide: 94 point

Vinous.com: 92 - 95 point

Timatkin.com: 91 point