



Château Lagrange Monbadon

2015

AOP CASTILLON - CÔTES-DE-BORDEAUX

CHARNU

FRUITÉ

COMPLEXE

VELOUTÉ



ACCORD PARFAIT

Côte de porc aux giroles



SERVICE : 17°

CARAFAGE : 2h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Un 19/20 pour les plus exigeants !

C'est une belle découverte que ce Château Lagrange Monbadon. Ici, depuis l'époque féodale, on pratique la polyculture et l'élevage bovin et ovin. Aujourd'hui, cela continue sur les parcelles non plantées en vignes. La propriété est aujourd'hui en culture biologique et tout est fait pour nous offrir un vin incroyable. Je l'ai noté 19/20 (et ça n'arrive pas tous les jours, croyez-moi) pour un vin profond, classe, complexe et riche en fruité. Un must dans votre cave.

Château Lagrange Monbadon

À une quarantaine de kilomètres de Bordeaux se trouve le Château Lagrange Monbadon dont l'histoire nous fait remonter jusqu'au Moyen Âge ! Depuis cette époque, vaches limousines et moutons se côtoient au milieu des vignes cultivées aujourd'hui en agriculture biologique. Le raisin est donc libre de s'épanouir comme il le sent et ça se ressent dans les vins !



Bordeaux
33330 Saint-Émilion



**Côté fourchette** À déguster dès à présent avec...**VIANDES**

Vianes rouges et blanches grillées ou rôties, filet de bœuf en croûte, carré d'agneau pommes sarladaises

**POISSONS**

Civet de lotte

**LÉGUMES**

Fricassée de champignons sauvage

**FROMAGES**

Brie, Camembert, Cantal, Pyrénées

PUISSANT

COMPLEXE

ÉPICÉ

FRUITÉ

BOISÉ

TANNIQUE

**Détails****CÉPAGE(S)**

Merlot, cabernet franc et sauvignon

**CULTURE**

Biologique

**À DÉGUSTER AVANT**

2028

**ALCOOL**

14 %

CONTENANCE

750 ml

Dégustation**ŒIL**

Une belle robe rubis de bonne intensité avec des reflets mauves en dégradé, annonce un vin puissant et riche.

**NEZ**

Au nez, le vin est fin et élégant sur une trame profonde où les fruits, fraise, mûre se mêlent suavement aux notes de fumé, de tabac et de fleurs.

**BOUCHE**

En bouche, en plus des arômes du nez se rajoutent des notes d'épices, poivre, cardamome, muscade sur des tanins très doux. Remarquable!

Note du caviste de la maison

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **9,90€**

PRIX CONSTATÉ **12,00€**

€ **Prix imbattable** pour les abonnés

Livraison offerte à partir de 150€

5€ de frais de port par tranche de 6

4 à 8 jours de livraison