



Château Lagrange, Pomerol, Frankrig

Ets. Jean-Pierre Moueix blev grundlagt i 1937 af Jean-Pierre Moueix. I begyndelsen opbyggede han firmaet som en ren négociant-virksomhed, men i starten af 1950'erne begyndte han at investere i slotte og vinmarker.

Jean-Pierre Moueix's søn Christian Moueix (født 1946) startede i familiefirmaet i 1970 og i 1991 blev han Adm. direktør. I dag ejes Ets. Jean-Pierre Moueix af Christian Moueix, samt hans to børn: Edouard (født 1977 / Salgsdirektør i 2003 og nuværende Vice Adm. direktør) og Charlotte (født 1978).

Ets. Jean-Pierre Moueix er beliggende i Libourne by lige ned til den smukke Dordogne flod. I dag ejer de bl.a. følgende slotte: Ch. Bélair Monange Premier Grand Cru Classé Saint Emilion, Ch. Trochanoy Pomerol og Ch. La Fleur Pétrus Pomerol. Derudover sælger de på eksklusivbasis bl.a. Château Bourgneuf Pomerol, Château Chantalouette og L'Hospitalet de Gazin Pomerol.

I 1953 købte Ets. Jean-Pierre Moueix Château Lagrange af Monsieur Péresse. Château Lagrange havde lidt hårdt under den katastrofale frost i 1956 og måtte derfor genplantes helt. Château Lagrange dækker et areal på 9 hektar og er beliggende på plateauet i hjertet af Pomerol mellem kirken, Château Certan de May og Château Petrus. Vinstokkenes alder og et lavt udbytte, sjældent over 35 hl/ha (det tilladte er 50 hl/ha) samt megen omhu både før og under høsten er nogle af årsagerne til det flotte renommé som Château Lagrange har i dag.

Château Lagrange, Pomerol

Dufter dejligt blomsteragtigt og aromatisk, parfumeret og frugtagtigt. Frisk syre og saftige røde og blå frugter med rigelige, markante tanniner.

Vinen kan anbefales til oksekød, vildt og ost.

Udmærkelser

- 91 point / Wine Spectator.
- 92 point / Decanter.
- 90-92 point / Robert Parker.com.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2022.

Appellation

Pomerol AOC.

Klassifikation

-

Druesorter

100% Merlot.

Lagring

Vinen lagres i 18 måneder på franske egetræsfade (30% nye fade).