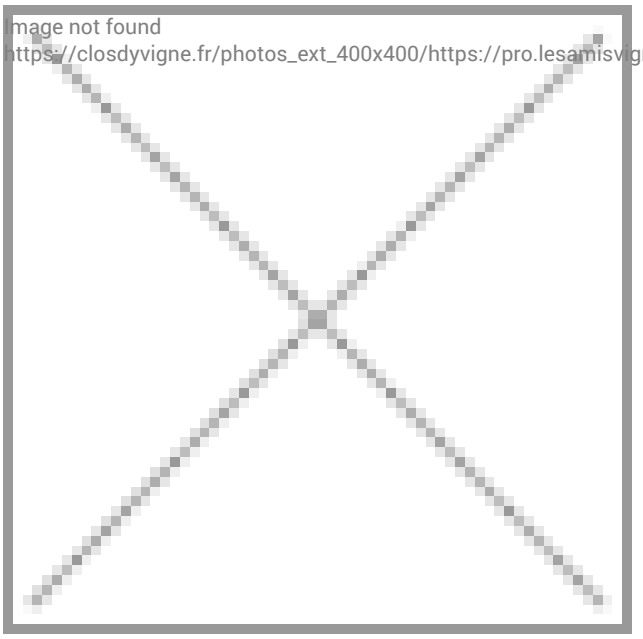
CHÂTEAU LAGRANGE 2019 ROUGE

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

2019 comme 2018 restera inscrit comme un millésime très contrasté. Un printemps humide et froid suivi d'un été chaud et sec avec un ensoleillement record ! Les vendanges 2019 sont les plus longues que nous ayons connues. Le poids des baies est le plus faible observé à Lagrange depuis 36 ans. Nous prenons le pari de nous arrêter entre les Merlots et les Cabernets jugeant ces derniers avec des maturités phénoliques décalées par rapport à la maturité technologique. Il ne faut pas se précipiter mais gouter quotidiennement les baies pour voir les peaux s'affiner et les arômes se dévoiler : nous avons récolté les raisins les plus riches dans l'histoire moderne du domaine.

Accords mets et vins

Viandes Rouges et Gibier

Détails

Domaine : Château Lagrange
Couleur : Rouge
Millesime : 2019
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : Caisse bois de 6
Appellation : AOP Saint Julien

Dégustation

Robe : Pourpre
Nez : Très expressif, s'ouvre sur des notes de griotte, cassis et réglisse.
Bouche : L'attaque est soyeuse, charnue avec des tanins puissants et veloutés
Finale : Longue
Garde : 30 ans
Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Silico-graveleux avec un sous-sol argilo-calcaire
Cépage : 80% Cabernet Sauvignon 18% Merlot 2% Petit Verdot
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Sélection parcellaire et intra parcellaire. 102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes
Elevage : Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 21 mois 50 % de barriques neuves Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille

HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger.Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.

