

CHÂTEAU LAGRANGE 2020 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

2020 est gravée à jamais dans la mémoire collective, c'est une année singulière en tout point. Avec la crise sanitaire, les habitudes de travail ont quelques peu été perturbées : la capacité à s'adapter fût salvatrice pour le domaine et nos équipes afin de tenir le cap. Nous enregistrons comme en 2019 une pluviométrie totale record. L'hiver doux favorise un débourrement précoce, une avance que nous garderons jusqu'aux vendanges. Les baies sont petites, avec des peaux très riches en polyphénols. Les Merlots sont magnifiques et opulents, accentués par les rendements historiquement faibles cette année. Nous décidons de nous arrêter 4 jours avant de ramasser les Cabernets du domaine pour parfaire leurs tanins et leurs arômes : ils apportent puissance, fraîcheur et longueur.

Accords mets et vins

Viandes Rouges et Gibier

Détails

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

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°

