

DRINKS.

Les Fiefs de Lagrange 2ème Vin du Château Lagrange 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500043
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Saint Julien (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Lagrange, 33250 Saint-Julien-Beychevelle, France
Marque	Château Lagrange
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	14 mois
Dégustation	Révèle des arômes de cassis, de mûres, de bois de chêne, de vanille, de tabac, de cuir, de terre, de cerises et de poivre.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 51% de Cabernet Sauvignon, 44% de Merlot et 5% de Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------------	--------------

Millésime	2018
-----------	------

En accord avec	fromages, viandes rouges
-------------------	--------------------------

Description

Trois vins rouges et un vin blanc sont dans la gamme de la cave du Château Lagrange. Le second vin "Les Fiefs de Lagrange" a été mis en bouteille pour la première fois en 1983 et se définit par l'utilisation de raisins provenant de vignes plus jeunes dont l'âge moyen est de 30 ans. Quant aux plus anciennes vignes encore existantes, elles ont été plantées en 1952. Le domaine s'étend sur 118 hectares, divisés en plus de 100 parcelles et plantés principalement de Cabernet Sauvignon - comme il est typique de la rive gauche du Bordeaux. L'agriculture biologique et biodynamique est pratiquée sur un total de 30 hectares. Les débuts du domaine actuel remontent au 17ème siècle. Cependant, le Château Lagrange a connu ses premières heures de gloire en tant que domaine viticole sous le comte Duchâtel à partir de 1842 - ce n'est que quelques années plus tard que le domaine a été officiellement classé en tant que Grand Cru Classé de troisième catégorie. En 1983, la propriété est passée au groupe japonais Suntory ; Matthieu Bordes est en charge de la gestion depuis 2016.

Le millésime 2018 du second vin témoigne d'une année de culture exceptionnelle, avec beaucoup de pluie au départ et un été chaud record. Les raisins, cueillis à la main et doublement triés, ont été vinifiés séparément par parcelle. Après l'assemblage en janvier, le vin a reposé en barriques pendant 14 mois (20% de bois neuf). La cuvée peut être consommée à un jeune âge - elle conserve sa maturité de consommation optimale jusqu'en 2030.

.