



Superficie totale de la propriété : \_\_\_\_\_ 157 hectares  
Superficie du vignoble : \_\_\_\_\_ 118 hectares

Cépages rouges : \_\_\_\_\_ Cabernet Sauvignon 67%  
\_\_\_\_\_ Merlot 28%  
\_\_\_\_\_ Petit Verdot 5%  
Densité de plantation : \_\_\_\_\_ 7 500 à 10 000 pieds par hectares  
Vignoble en blanc : \_\_\_\_\_ 7,5 hectares  
Cépages en blanc : \_\_\_\_\_ Sauvignon blanc et gris 80%  
\_\_\_\_\_ Sémillon 20%

**Sol :**

Deux croupes de graves d'origine " Gunziennes " sur des sous sols silico-argileux.

**Conduite du vignoble :**

Taille courte, labours et façons culturales traditionnels, palissage médocain sur trois fils, traitements phytosanitaires contrôlés, éclaircissage des grappes en juillet avec effeuillage

**Vendanges :**

Manuelles en cagette. Sélection des grappes en fonction des cépages, de l'âge des vignes, de la maturité des parcelles et des origines des terroirs.

Trie du raisin sur deux lignes équipées d'égrainoirs obliques et trieurs optiques.

**Vinification du vin rouge :**

Conduite dans 92 cuves d'acier inoxydable thermo-régulées de 66 à 220 hl de capacité, avec une durée de cuvaison de 15 à 20 jours. Sélection et assemblage des lots pour créer le Grand vin et le second vin.

**Eleavage :**

Systématique en barriques bordelaises de chêne (60% neuves pour le Grand Vin, 25% pour le Second, 30% pour le Blanc). Durée : 21 mois pour château Lagrange et 12 mois pour les Fiefs de Lagrange

**Collage :**

Aux blancs d'œufs frais avec soutirages traditionnels "à la bougie". Mise en bouteille sur la ligne du château.



**Directeur Général :** Matthieu Bordes

**Cœnologues Conseil :** Eric Boissenot

Château Lagrange

33 250 Saint-Julien Beychevelle - France

Tél : +33 (0)5 56 73 38 38 -chateau-lagrange@chateau-lagrange.com