



LAGRANGE 1988

Le vrai Claret

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le printemps est plutôt humide avec des températures moyennes. Les risques de Mildiou sont élevés et nécessitent des traitements soignés et fréquents. L'été est marqué par une grande sécheresse et un peu de pluie début et fin septembre. Les conditions de vendanges sont parfaites avec un temps sec et très chaud.

Les vendanges: du 3 octobre au 19 octobre.

L'assemblage est constitué de 59% de Cabernet Sauvignon et de 41% de Merlot. Les Petits Verdot furent plantés cette année.

Weather conditions

The spring is rather humid with normal temperatures. The high mildew pressure required regular and careful treatments. Dry summer and few rains in the early September. No rain and very warm temperatures during the harvest.

The harvest period: from October 3rd to the 19th.

The blend: 59 % cabernet sauvignon and 41 % Merlot –the Petit Verdot was planted this year.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ce vin est un beau vin classique. Son nez est très suave avec des arômes complexes où l'on retrouve toute la gamme des fruités et des tanniques. En bouche, il est long et élégant, sans épaisseur superflue. Il ne demande qu'à vieillir. »

TASTING

The 1988 displays a deep, dark, rich purple color. The nose is very suave with complex aromas revealing a wide range of fruits and tannins. It is still a young wine, not fully developed. Round, fleshy, reminiscent of ripe grapes, this beautiful wine is fat yet vigorous and complete. Very classic, long and elegant without superfluous layers, it will benefit from more years of cellaring. A typical claret !