



LAGRANGE 1989

Le plus précoce du siècle

CONDITIONS CLIMATIQUES

Des conditions climatiques atypiques : avril est frais et humide, mais le mois de mai est exceptionnellement chaud. Juillet est plus chaud que la moyenne, août et septembre aussi, mais les nuits sont plus fraîches. Ces conditions climatiques ont accéléré la précocité des maturités. Nombre de vendangeurs du château gardent en mémoire les coups de soleil attrapés durant la récolte.

Les vendanges du 6 au 28 septembre.

L'assemblage est composé de 55% de Cabernet Sauvignon et de 45% de Merlot.

Weather conditions

Exceptional premature year

Atypical weather conditions: April is cool and humid, whereas May is unusually warm. July hotter than an average year, just like August and September but the nights are cooler. These conditions speeded the grapes maturation up

The harvest period: from September 6th to the 28th.

The blend: 55% Cabernet sauvignon, 45% Merlot.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le nez au fruit très mûr bien accompagné par le boisé donne une impression de confit et de rôti. En bouche il est à la fois vineux et tendre, chaud et corsé, puissant et charnu, le tout sans lourdeur. C'est une valeur sûre pour le long terme.

TASTING

The color of this wine is a deep carmine red. The nose, where the fully ripe black fruit goes excellently well with the elegance of the wood, gives an impression of "confit" (long, slow cooking to concentrate taste) and toast, but without heaviness. In the mouth, it is at the same time strong and tender, hot and full-bodied, powerful and plump. It has a touch of sweetness. It is very tannic without being at all hard. Its balance promises much and will give a very smooth wine to taste.