



LAGRANGE 1994

La pureté du fruit

CONDITIONS CLIMATIQUES

Débourrement précoce. Chaleur en Mai.

Chaleur mémorable en Juillet. Précipitations espacées mais régulières en août favorisant une véraison précoce et rapide. Les merlots sont ramassés sous la pluie dans un bon état sanitaire. Le retour du beau temps a permis au Cabernet Sauvignon d'achever leur maturation.

Les vendanges : du 19 au 30 Septembre.

L'assemblage : 60% de Cabernet sauvignon et 31% de Merlot et 9% de Petit Verdot.

Weather conditions

An early budbreak. Warm temperatures in May and a memorable heatwave in July. Some rare but regular rains allowing an early and quick colour change.

The merlots are picked under the rain but in a good sanitary state. The nice weather

The harvest period : from September 19th to the 30th.

The blend consists of 60 Cabernet Sauvignon, 31% Merlot and 9% Petit Verdot.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Ce 1994 présente une attrayante pourpre. Le nez est vif avec ses notes de cassis et de cerise, et un soupçon de chêne. C'est souple, charnu avec beaucoup de fruits. La finale est tannique et se tient bien, bien que pour le moment il soit encore marqué par l'austérité du millésime.

Très bon potentiel de vieillissement. (R.PARKER)

TASTING

A beautiful, dark crimson color with purple notes. A fruity nose redolent of black currant and cherry, with a touch of oak. In the mouth, supple and full with good fruit and a powerful tannic finish. At the moment, marked by the austerity that is characteristic of the vintage.

Excellent ageing potential.