



LAGRANGE 2002

L'année des degrés record

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Au printemps, climat aux données moyennes normales mais contrasté. Coulure importante sur les merlots. Juillet temps sec et frais, août frais et pluvieux.

Temps radieux en Septembre et durant les vendanges. Les degrés moyens naturels sont exceptionnellement élevés. Les couleurs et les taux tannins sont élevés pour tous les cépages. Millésime de longue garde.

Les vendanges : du 1er octobre au 14 octobre.

L'assemblage : 54% de Cabernet sauvignon, 33% Merlot et 13% Petit Verdot.

Weather conditions

In the spring, conditions with average data but with disturbed weather.

Important millerandage on the Merlots. July: dry and cool, and some rains in August. A beautiful weather in September and during the harvest. The tannins rates are very high.

The harvest period: from October 1st to October 14th with

The blend: 54% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot and 13% Petit Verdot.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La couleur est dense et profonde. Le nez est mûr, long et noble. La structure de bouche est ample, classique, homogène avec des très bons tanins mûrs et opulents. 2002 est un millésime de grande qualité et sera de longue garde.

TASTING

The color is deep and intense. The nose is ripe, long and noble. The structure in the palate is ample, classical and homogeneous with very good ripe and opulent tannins. The 2002 is a high quality long-keeping vintage."