



## LAGRANGE 2006

*Savoir-Faire et pureté des Cabernets*

---

### CONDITIONS CLIMATIQUES

*2006 est une année surprenante, marquée par ses conditions climatiques insolites. Le millésime 2006 a été globalement chaud et sec, avec une pluviométrie très régulière et bien répartie, ce qui a permis à la vigne de mieux supporter les fortes chaleurs de juillet.*

*Les vendanges des rouges commencèrent le 18 septembre 2006 et se terminèrent le 05 octobre 2006.*

*L'assemblage est constitué de 59% de Cabernet sauvignon et 41% de Merlot.*

### WEATHER CONDITIONS

*The harvest period: dry, sunny with normal temperature.*

*Fresh mornings allowing to preserve acidity.*

*The harvest in red started on September 18th and ended on October 05th with up to 100 pickers.*

*The blending consists of 59% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot.*

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

*Les Merlots sont extrêmement sucrés avec de la couleur (anthocyanes) mais ont surtout un potentiel aromatique exceptionnel. Vin équilibré qui allie fraîcheur et puissance. Vin de longue garde.*

### TASTING

*It's a typical vintage of the Médoc marrying concentrated elegance and unctuousity whilst preserving the freshness brought by the great cabernets.*