



## LAGRANGE 2007

### *Un style gourmand et souple*

---

#### CONDITIONS CLIMATIQUES

*Le millésime 2007 est caractérisé par un été frais marqué par une pluviométrie importante au printemps et au début de l'été. Le soleil est réapparu en septembre permettant d'amener le raisin à maturité. Les vendanges des rouges commencèrent le 20 septembre 2007 et se terminèrent le 13 octobre 2007. L'assemblage est constitué de 68% de Cabernet sauvignon et 25% de Merlot et 7% de Petit Verdot.*

#### WEATHER CONDITIONS

*The harvest period: dry, sunny with normal temperature.  
Fresh mornings allowing to preserve acidity.  
The harvest time was long and started in red on September 20 th and ended on October 13 th with up to 100 pickers. The blending consists of 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot and 7% Petit Verdot, which is representative of the grapes varieties plantation.*

---

#### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

*Lors des vinifications, les extractions ont donc été modérées. Il en résulte un vin au profil classique, gourmand et dont le fruit est préservé. Doté d'une belle matière et d'un milieu de bouche construit, il séduit par ses tanins suaves et fondus.*

#### TASTING

*During the vinifications, the skin macerations were voluntarily achieved with moderation. Its results from this choice a wine of a classical style, preserving fresh fruits. It develops some plum and red cherry scents, ripe black fruits, cedar and tobacco. The palate shows great concentration and a well balanced with the toasted notes.*