



LAGRANGE 2008

Sauvé par l'arrière saison

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le printemps est marqué par des précipitations élevées et des températures fraîches. Le mois de juillet est chaud et sec. La fraîcheur et les pluies reviennent au mois d'août. C'est à la fin Août que le miracle bordelais intervient cette année encore.

Les journées chaudes accélèrent la maturation et l'assèchement des grappes.

Les nuits fraîches peaufine la maturité des polyphénols.

Première utilisation des petites cuves installées en début d'année permettant une vinification plus parcellaire.

Les vendanges probablement les plus tardives jamais réalisées à Lagrange : du 6 au 22 octobre.

L'assemblage : 72% Cabernet sauvignon, 26% Merlot, 2% Petit Verdot.

Weather conditions

The month of July is hot and dry, but never over-hot.

Cool temperatures and rainfall come back again in August.

The Bordeaux miracle happens again from September 15th onwards. The hot days speed up thus ripening, drying the bunches. The nights are cool, finishing off the ripening of the poly-phenols. First use of the small tanks introduced earlier this year.

The harvest dates are probably the latest chateau Lagrange ever recorded: from October 6th to the 22nd.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....