



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

2006

TERROIR

Totalement situé sur la commune de Saint-Julien, le vignoble de Château Lagrange s'étend sur 118 ha de vignes en rouge d'un seul tenant plantées sur deux croupes de graves, orientées nord-sud. Le domaine possède un sous-sol argilo-calcaire, un sol silico-graveleux, et le climat y est tempéré et océanique.

LE MILLÉSIME

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.



Assemblage	59% Cabernet Sauvignon 41% Merlot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds de vignes / hectare
Vendanges	Du 18 Septembre au 5 Octobre 2006. Vendanges manuelles.
Vinification	Sélection parcellaire Cuves en acier inoxydable de capacités variables Vinification à 26-28 °C pendant 15 à 22 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
Age moyen des vignes	40 ans
% de grand vin	41%
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 20 mois. 60 % de barriques neuves Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2014 - 2040

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

La couleur est riche et profonde. Le nez est dominé par des fruits frais sans surmaturité, et par des notes toastées. Des nuances d'agrumes se mêlent à l'enveloppe du bois et des arômes de réglisse. En bouche, l'attaque est bien structurée et ample. L'évolution reste virile, très généreuse et remarquablement puissante. La finale est longue et soyeuse, sans dureté tannique. C'est un millésime typiquement Médocain, mariant l'élégance concentrée et l'onctuosité, tout en préservant la fraîcheur apportée par les superbes Cabernets.

