



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

2008

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

Le printemps est marqué par des précipitations élevées et des températures plus fraîches que les normales de saison. Le mois de juillet est chaud et sec, mais jamais caniculaire. La fraîcheur et les pluies reviennent au mois d'août. Ce n'est qu'à la mi-septembre que le miracle bordelais intervient cette année encore. Les journées chaudes ont permis la maturation et l'assèchement des grappes et évité les brûlures du soleil. Les nuits fraîches ont peaufiné la maturité des polyphénols.



Assemblage	72% Cabernet Sauvignon 26% Merlot 2% Petit Verdot
Densité de plantation	8 700 à 10 000 pieds par hectare
Vendanges	Du 6 Octobre au 23 Octobre 2008. Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire Cuves inox thermorégulées de capacités variables Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins 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	40%
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 18 à 21 mois. 60 % de barriques neuves Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2015 - 2035

LE MOT DE L'OENOLOGUE

Des notes iodées et de violette apparaissent avec le temps. Au nez, une sensation de fraîcheur et de pureté des arômes. Le palais est moyennement corsé et charnu, avec des tanins mûrs. Bien équilibré, il s'ouvre dans le verre mais ses tanins mettront des années à se fondre.

