



LE HAUT-MEDOC DE LAGRANGE

HAUT-MEDOC

2016

TERROIR

Situé sur les communes voisines de Saint Julien : Cussac Fort Médoc, et Saint Laurent de Médoc, ce vignoble planté en Cabernet Sauvignon et Merlot représente environ 13 hectares et comporte une croupe de graves argileuses orientées Est-Ouest. Le sous-sol y est argilo-calcaire et le climat tempéré et océanique.

LE MILLÉSIME

Les conditions humides et douces du printemps ont favorisé le débourrement de la vigne sans pour autant parler de millésime précoce. La floraison s'est fort heureusement déroulée la semaine la plus sèche du printemps. 2016 restera comme un millésime marqué par des conditions estivales exceptionnellement chaudes et sèches !



Assemblage	60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot
Densité de plantation	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
Vendanges	Du 3 Octobre au 22 Octobre 2016 Vendanges manuelles et mécaniques. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire 102 cuves inox thermorégulées pour 103 parcelles de vignes Capacité des cuves variable : De 36 à 220 hl Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins Vinification à 26-28 °C pendant 18 à 25 jours Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage Fermentation malolactique par co-inoculation
Age moyen des vignes	30 ans
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 12 mois dans des barriques de 2 à 4 vins Collage aux blancs d'œufs en barrique Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2018 - 2022

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Robe rubis, brillante, de belle intensité. Nez expressif et gourmand, de fruits rouges frais, groseille, cerise. Des notes de girofle, pain d'épices et de menthol confèrent complexité et caractère. L'attaque est soyeuse et fraîche. Les tannins sont riches, c'est le millésime le plus complet que nous ayons produit à ce jour. Un vin charmeur grâce à ses arômes de fruits rouges croquants et de noisette grillée.

