



LE HAUT-MEDOC DE LAGRANGE

HAUT-MEDOC

2018

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

2018 est un millésime où la pluviométrie totale se situe en dessus de la moyenne des vingt dernières années, principalement dues aux précipitations du premier semestre. La moyenne de températures annuelles compte parmi les plus élevées jamais enregistrées à ce jour sur notre station météorologique. La floraison se déroule parfaitement bien et l'été 2018 est parmi les plus chauds et secs depuis 1996.



Assemblage	60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot
Densité de plantation	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
Vendanges	Du 21 Septembre au 13 Octobre 2018 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	2021-2030

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Le nez est pur, précis sur des notes de cassis et de cerise noire. Beaucoup de fraîcheur à l'attaque pour ce millésime solaire, à la fois acidulé et élégant en bouche. Le vin présente une grande vivacité ainsi qu'une belle longueur en finale.

