



PAGUS DE LAGRANGE

HAUT-MEDOC

2023

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 5 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 apparences furent trompeuses en 2023 : Les précipitations se sont étalées principalement en dehors de la période de croissance de la vigne, et ont permis de reconstituer les réserves hydriques des sols. Nous avons eu à l'arrivée une année chaude et précoce qui a conduit à une maturité parfaite des raisins ! Le savoir-faire des équipes techniques a permis de déjouer les pièges du mois de juin pour préparer au mieux la saison estivale et la récolte. La sérénité des vendanges pouvait se lire sur les visages rayonnants des équipes, enfin récompensées par une récolte généreuse et un parfait état sanitaire des raisins. On ne compte pas moins de 113 lots au total, c'est un record qui nous permet d'affiner plus encore le travail de précision des assemblages.



Assemblage	48% Merlot 52% Cabernet Sauvignon
Densité de plantation	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
Vendanges	Du 13 septembre au 7 octobre 2023. Vendanges manuelles. 1er tri à la main. 2ème tri par caméra optique.
Vinification	Sélection parcellaire et intra parcellaire 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
Elevage	Assemblage précoce des cépages en Janvier Elevage de 12 mois dans des barriques de 2 à 4 vins Assemblage final avant la mise en bouteille

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Pagus de Lagrange 2023 nous offre un nez ouvert sur des notes de fruits rouges mûrs avec une pointe d'épices. La bouche est ample, généreuse, et d'une jolie fraîcheur : des arômes de cerise noire et de cassis se mêlent à une touche poivrée. Un vin à ouvrir dès à présent pour un plaisir immédiat.

