

Château Lagrange – G.C.C. | St. Julien France (SAINT-JULIEN) – 2019

Domaine

Ch. Lagrange

Dit kleine domein, gelegen op het plateau van Pomerol, werd in 1953 opgekocht door Etablissements Jean-Pierre Moueix.

Vinification

Elk perceel werd apart geoogst en gevinifiëerd. Traditionele vinificatie bij 26-28 °C voor een periode van een drietal weken. Dagelijks een gecontroleerde overheveling van de most, of een alternatieve extractiemethode zoals pigeage of delestage. Malolactische fermentatie. Opvoeding voor 21 maanden op eikenhouten vaten waarvan 50% nieuw. Zuivering van de wijn aan de hand van verse eiwitten. Finale blending alvorens het bottelen.

Dégustation

Dankzij het unieke terroir, de expertise van Lagrange en de uitstekende weersomstandigheden is de Château Lagrange 2019 van ongezien kwaliteit. Een krachtige, romige en zachte wijn met een recordpercentage aan Cabernet Sauvignon (liefst 80%). De expressieve en aromatische neus opent met zwarte kersen, zwarte bessen en zoethout. Zijdezachte aanzet in de mond met fluwelen tannine. Een wijn met een opmerkelijk bewaarpotentieel!

Mets adaptées

Viande - rouge | Entrecôte | Gibier à plumes | Chateaubriand

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (18%), Petit Verdot (2%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

