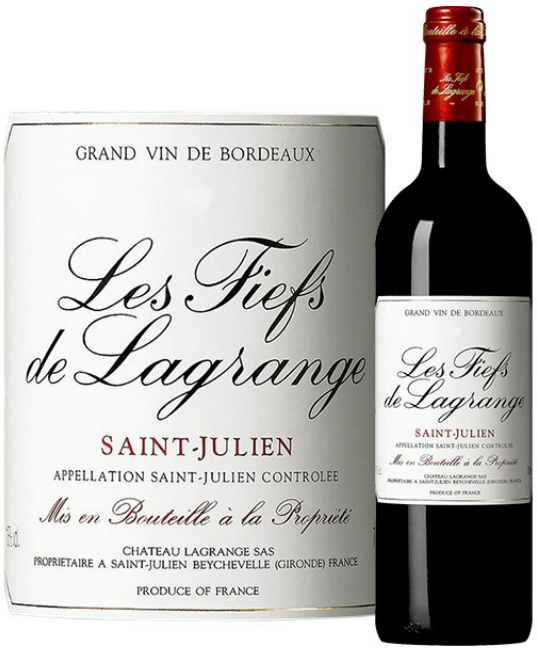
Les Fiefs de Lagrange, Saint-Julien du Château Lagrange



Second vin du cru classé Château Lagrange, la sélection provient de graves fines pour le cabernet sauvignon et d'argile pour certains merlots. Le vin fait l'objet du même soin que pour le grand vin, avec une recherche de maturité et de concentration et un élevage adapté à sa structure.

Origine: Les vignes sont implantées sur les graves garonnaises typiques de Saint-Julien, qui assurent un excellent drainage et favorisent la concentration des baies. Le climat océanique tempéré permet une maturation lente et régulière, idéale pour les cépages bordelais.

Encépagement: 67% cabernet sauvignon, 30% merlot & 3% petit verdot

Vinification: Les raisins sont triés avec précision, fermentés en cuves inox thermorégulées pour préserver les arômes primaires. L'élevage dure 12 mois en barriques de chêne français, dont 20 % neuves, apportant complexité et rondeur sans masquer le fruit.

Dégustation: La robe est pourpre intense. Le nez dévoile des arômes de mûre, de cassis et de violette, avec une touche subtile de réglisse. En bouche, l'attaque est souple, les tanins sont fondus, et la finale est fraîche, marquée par une belle persistance fruitée et florale.

Potentiel de garde: 15-20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin accompagne parfaitement des lasagnes maison, un burger gourmet au cheddar affiné, ou un gratin dauphinois. Il se marie aussi très bien avec des plats mijotés comme le bœuf bourguignon ou une ratatouille provençale.