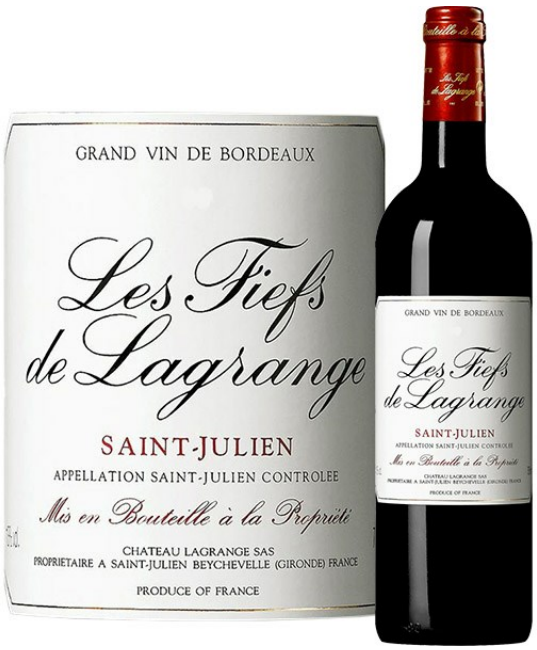
Les Fiefs de Lagrange, Saint-Julien du Château Lagrange



Dit is de tweede wijn van Château Lagrange cru classé. De selectie bestaat uit grond van fijn grind voor de cabernet sauvignon en klei voor bepaalde merlot soorten. De tweede wijn van dit domein kreeg dezelfde zorg als hun eerste wijn; een analyse van rijpheid en concentratie en een veroudering aangepast aan de structuur. Hij heeft ronde, zachte tannines en aroma's van rood en zwart fruit in zijn jeugd. Evenals alle saint-juliens, heeft ook deze wijn een goed verouderingspotentieel.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op typische Garonne-grindbodems in Saint-Julien, die zorgen voor een uitstekende drainage en concentratie van de druiven. Het gematigde oceaanklimaat bevordert een trage en regelmatige rijping, ideaal voor Bordeaux-druivenrassen.

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

Vinificatie: De druiven worden zorgvuldig geselecteerd en gefermenteerd in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks om de primaire aroma’s te behouden. Rijping gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 20% nieuw, geeft complexiteit en rondheid zonder het fruit te overheersen.

Degustatie: Diep paars van kleur. De neus onthult aroma’s van braam, zwarte bes en viooltjes, met een subtiele toets van drop. In de mond een soepele aanzet, zachte tannines en een frisse afdronk met een mooie fruitige en florale persistentie.

Bewaarpotentieel: 15-20 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past perfect bij huisgemaakte lasagne, een gourmetburger met gerijpte cheddar of gratin dauphinois. Ook heerlijk bij stoofgerechten zoals boeuf bourguignon of Provençaalse ratatouille.