

CHÂTEAU LAGRANGE GRAND CRU CLASSÉ

BORDEAUX / SAINT-JULIEN · FRANÇA

Classificado como Terceiro Cru de Saint-Julien, o Château Lagrange possui 118 hectares de vinhas de 45 anos, em média, em solo de seixos e cascalho e subsolo de argila e calcário. Produz um vinho de altíssimo nível a partir de uma rigorosa seleção das uvas que seguem para a vinificação. O envelhecimento acontece em barricas de carvalho francês e o vinho é clarificado com clara de ovos. Denso, com ótima concentração de fruta, estrutura e grande persistência, promete um longo envelhecimento na garrafa, podendo chegar a 30 anos.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Saint Julien

UVAS

67% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot e 5% Petit Verdot.

SAFRA

2018

SOLO

Situado integralmente na comuna de Saint-Julien, o domínio estende-se por duas colinas, com as encostas orientadas para o Norte e o Sul, num único bloco. O subsolo é de argila e calcário, e a camada superficial (topsoil) é feita de seixos e cascalho. São 118 hectares de vinhas tintas.

TEOR
ALCOÓLICO
14,6%SERVIÇO
16°C a 18°CDISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas grelhadas ou assadas — contrafilé, costela, picanha, chateaubriand. A estrutura tânica pede gordura e proteína à altura. Caça e aves de sabor intenso — pato (magret ou confit), pombo, codorna. As notas de fruta madura combinam com o caráter terroso da caça.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita manual em caixas individuais, com até 220 colhedores recrutados diariamente, permitindo considerável flexibilidade na colheita para otimizar a maturação. Primeira seleção feita à mão sobre os cachos inteiros, para eliminar os que apresentam imperfeições. Última seleção bago a bago com câmera óptica.
- ◆ Vinificação parcela a parcela em 102 cubas de inox termorreguladas, das quais 80 são de pequena capacidade (36 a 123 hl).

NOTAS DE PROVA

Cor: escura com tonalidade púrpura.

Aroma: Frutas negras maduras e frescas: cereja negra, cassia (groselha negra) e ameixa fresca. Perfil franco, intenso e generoso.

Sabor: Potente e untuoso na boca, com muito frescor a equilibrar a concentração. Estrutura densa, mas de grande acessibilidade para a safra. Taninos densos e ao mesmo tempo muito sedosos.