

LES FIEFS DE LAGRANGE

BORDEAUX / SAINT-JULIEN · FRANÇA

Second vin do Château Lagrange, renomado Grand Cru Classé de Saint-Julien, o Les Fiefs de Lagrange é uma incrível descoberta. Produzido a partir de videiras com idade média de 29 anos e com envelhecimento de 14 meses em barricas francesas (20% novas), exibe aromas de frutas vermelhas entrelaçados a notas de especiarias. Na boca, os taninos firmes estão bem integrados e conferem a estrutura ideal para um longo envelhecimento na garrafa.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Saint Julien

UVAS

47% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot e 3% Petit Verdot.

SAFRA

2017

SOLO

Situado integralmente na comuna de Saint-Julien, o domínio é composto por duas croupes (elevações) de cascalho (graves) orientadas no sentido norte-sul, num único bloco. O subsolo é argilo-calcário e o solo de superfície é sílico-arenoso/cascalhento (seixos e cascalho). São 118 hectares de vinhas tintas. Clima temperado, oceânico.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Pratos de panela e comida reconfortante — escondidinho, estrogonofe, cozidos, risotos de carne ou funghi. Cordeiro em versão descontraída — o clássico do Médoc, em preparo menos formal.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Seleção parcelar e intra-parcelar combinada com 102 cubas de inox de capacidades variáveis (36 a 220 hl). Vinificação bordalesa tradicional a 26–28 °C. Remontagem diária moderada, ou délestage, ou pigeage

NOTAS DE PROVA

Cor: púrpura.

Aromas: Frutas vermelhas e notas de especiarias.

Sabor: Taninos de raça (elegantes), já muito bem integrados, que conferem a este excelente vinho uma acessibilidade quase imediata, bem como uma notável aptidão para a guarda