

PAGUS DE LAGRANGE

BORDEAUX / SAINT-JULIEN · FRANÇA

Terceiro vinho do reputado Château Lagrange, Pagus de Lagrange é um Haut-Médoc elaborado a partir de 13 hectares de vinhedos de Cabernet Sauvignon e Merlot. As uvas são cuidadosamente selecionadas para a vinificação, que é realizada parcela a parcela. Com 12 meses de maturação em barricas francesas, revela-se um vinho com camadas de frutas, como cereja, groselha preta e framboesa. Vibrante na boca, mostra boa frescura e taninos elegantes. Delicado e pronto para beber.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Haut Medoc

UVAS

58% Cabernet Sauvignon 42% Merlot

SAFRA

2020

SOLO

Localizado nas comunas vizinhas de Saint-Laurent-Médoc e Cussac-Fort-Médoc, este vinhedo de Cabernet Sauvignon e Merlot representa cerca de 13 hectares, plantados em solo de cascalho e argila, com orientação leste-oeste. O subsolo é de argila e calcário. O clima é temperado e oceânico.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C a 18°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Aves e porco — frango assado, pato em preparo simples, lombo de porco. Comida reconfortante — pizza de carnes ou cogumelos, risoto de funghi, escondidinho, quiches.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Parcela a parcela e intra-parcelar. Cubas de capacidade variável (36 a 220 hl). Seleção dos lotes conduzida em função da casta, da idade das vinhas, do terroir e da maturação das uvas. Vinificação tradicional a 26–28 °C durante 18 a 25 dias. Remontagem diária moderada, ou pigeage, ou délestage. Fermentação malolática por co-inoculação.

NOTAS DE PROVA

Cor: vermelha com reflexos púrpura.

Aromas: Cereja, cassis (groselha negra) e framboesa.

O ataque é vivo, vibrante, com grande frescor e taninos elegantes. Um vinho harmonioso e delicado, de acessibilidade imediata.