Château Lagrange

Les Fiefs de Lagrange - rouge



Un héritage prestigieux ! Un terroir d'exception a permis au Château Belgrave d'entrer au classement officiel de 1855, reconnaissance emblématique des Grands Crus Classés du Médoc. Ce titre historique les engage encore aujourd'hui à poursuivre leur quête d'excellence et à préserver un savoir-faire viticole unique transmis depuis des générations. Ce classement incarne une philosophie d'exigence qui guide leur démarche : respect du terroir, rigueur dans la culture de la vigne.

TERROIR : Appellation Saint-Julien Contrôlé 13.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 55% cabernet sauvignon, 41% merlot, 4% petit verdot.

VINIFICATION : Sélection parcellaire et intra-parcellaire. Cuves inox thermorégulées. Vinification à 26-28°C pendant 15 à 22 jours. Remontage journalier modéré ou délestage ou pigeage. Fermentation malolactique par co-inoculation.
Elevage de 13 mois, 20% de barriques neuves. Collage aux blancs d'œufs en barrique. Assemblage final avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec un magret de canard sauce aux cerises, côte de bœuf, plateau de fromages affinés à pâte dure.

GARDE : 15 ans.

SPÉCIFICITÉS : Couleur éclatante avec des reflets pourpres, des notes de fruits noirs et rouges. L'attaque est fraîche, mentholée et épicée. Léquilibre entre l'acidité et la trame tannique lui confère une belle élégance.