



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Fiefs de Lagrange second du Ch. Lagrange

Appellation : ST JULIEN

Cépage : 65% Cabernet Sauvignon , 30% Merlot , 5% Petit Verdot

Région : Bordeaux

Vinification : Vendanges manuelles. Vinification en cuves d'acier inoxydable thermorégulées de 66 à 220 hl de capacité. La température de fermentation ne dépasse pas 28/30°C. La fermentation malolactique se fait à 20°C. Elevage en barrique bordelaises de chêne (20% neuves) pendant 12 mois. Collage aux blancs d'œufs frais avec soutirage traditionnels « à la bougie ».

Garde : 8 à 10 ans

Dégustation : 2010: Wine Spectator 15.5/20 Un des principaux critères de dégustation pour le millésime 2010 est sa fraîcheur corrélée avec une puissance tannique importante, qui ont permis d'inscrire 2010 dans la lignée des millésimes de 1990, 1996 et 2000. Des notes d'épices, de fruit noir et mûr, éclatantes à ce stade de l'élevage. Peut-être l'expression du petit verdot, conservé cette année pour l'assemblage des Fiefs de Lagrange. 2011: Neal Martin erobertparker.com 86-88/100 « A blend of 57% 2011 : Jacques Dupont 14.5/20 « Nez de raisin très mûrs, un peu cuit, boisé, fumé, marqué, gras, rond, bouche assez suave et sucrée. »

Producteur : Château Lagrange est connu au Moyen-Âge sous le nom de maison noble de Lagrange Monteil et l'on retrouve la trace des divers propriétaires depuis 1631. En 1885, le classement attribue au Château Lagrange, la position de 3ème Cru Classé. En 1983, le groupe Japonais Suntory rachète la propriété et apporte le capital nécessaire à la rénovation du Château Lagrange. En 2013, Matthieu Bordes succède à Bruno Eynard à la direction de Ch. Lagrange. L'œnologue conseil de la propriété est Eric Boissenot.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com