

Ch. Lagrange 2019

Frankrike / Bordeaux / Saint-Julien

Château Lagrange ligger 40 km nord for Bordeaux, og er en av de 11 klassifiserte slottene som utgjør 85% av den prestisjetunge appellasjonen Saint-Julien. Château Lagrange er selv klassifisert som 3. cru. Den vakre vingården strekker seg over hele 118 hektar i en enkelt blokk og er plassert på grusbakker, hvorav den ene har det høyeste punktet i appellasjonen.

Det er mer enn hundre individuelle parseller på gården, med 67% cabernet sauvignon, 28% merlot og 5% petit-verdot. De eldste vinstokkene dateres tilbake til 1952 og i snitt er plantene mer enn 40 år gamle. 17 forskjellige jordsmonn og underjord har blitt identifisert, noe som betyr at druesorter og grunnstammer kan tilpasses hvert terroir, skreddersy vindyrkingsvalgene for å få frem det beste uttrykket for hvert parsells karakter.

Siden 2008 har Château Lagrange dyrket 10 hektar i henhold til prinsippene for biodynamisk landbruk og også 20 hektar økologisk, uten å søke om offisiell sertifisering. Et naturlig gressdekke opprettholdes i mye av vinmarkene for å oppmuntre til utvikling av det underjordiske økosystemet og begrense erosjon.

Château Lagrange er førstevinen fra slottet av samme navn. Vinen ble i 1855 klassifisert om 3. cru i den offisielle Grand Cru klassifiseringen.



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin
Klassifikasjon	AOC Saint-Julien
Produsent	Château Lagrange
Druetyper	80% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 2% Petit Verdot
Vinifikasjon	Vinifisert parsell for parsell (102 stykker!) i stål ved 26 - 28 °C over 18 - 25 dager. Ferdig vin blendes i januar det påfølgende året.
Lagring	21 måneder på eikefat, hvorav 50% nye.
Analyse	Sukker: < 3 g/l Syre: 5 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 20 - 30 år
Karakteristikk	Mørk rød. Duft av mørke bær og nøtter. Middels fyldig til fyldig i munnen. Fast struktur med en lang ettersmak. Trenger noe tid for å åpne seg.
Serveringstemperatur	16 - 18 °C
Passer til	Rike retter av storfe eller lam.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13911101	5947064	kr. 738,40
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

93 poeng **apéritif**

Stor og fyldig konsentrert og syrlig smak med fine tanniner, lang og stofflig ettersmak. Dyp kald rød. Flott åpen karakter med mørk syrlig frukt, jordsmonn.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Small for every moment