

Ch. Lagrange 2020

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.

Førstevinen til Ch. Lagrange som igjen viser storform.



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin
Klassifikasjon	AOC Saint-Julien
Produsent	Château Lagrange
Årgang	2020
Druetyper	74% cabernet sauvignon, 24% merlot, 2% petit verdot
Vinifikasjon	Produsenten vinifiserer hver parsell (102 totalt) for seg i ståltank. Tradisjonell fremgangsmåte med gjæring ved 26- - 28 °C i 18 til 25 dager.
Lagring	21 måneder på eikefat, 50% nye.
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 0,5 g/l Syre: 5,5 g/l g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 20 - 30 år
Karakteristikk	Dyp lilla-svart i fargen, hopper fra glasset med preg av ripsgelé, modne solbær og bjørnebær, etterfulgt av nyanser av mørk sjokolade, anis og trebark. Middels fyldig ganen er både superintens og superelegant, med modne, finkornede tanniner og sømløs friskhet.
Serveringstemperatur	16 - 17 °C
Passer til	Kraftige retter av storfe og lam

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15561701	6249833	kr. 809,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12			

92 poeng **apéritif**

Dyp tett rød. Klare eiketoner, også cedertre, god dybde. Stor og myk fyldig smak med fin syre, fine slanke tanniner, god tørrhet og lengde.

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