VININFORMATION



Château Lagrange

Château Lagrange

Saint Julien, Bordeaux, Frankrig

St. Julien ligger på den venstre bred af Bordeaux mellem Pauillac i nord og Margaux i syd. Det er den mindste appellation i Medoc med "kun" 910 ha plantet vinmarker. Dog er 95% af disse marker klassificeret. Der findes fem 2. cruer, som alle er værdige som "super seconds" hvilket vil sige, at hvis der nogensinde kom en re-klassifikation af 1855, så ville de opnå 1. cru. Herudover er der to 3. Cruer og fire 4. Cruer.

Château Lagrange, der blev klassificeret som 3. Grand Cru Classé i 1855, har rødder, der går tilbage til begyndelsen af det 16. århundrede. Ejendommen strækker sig i ét stykke mod vest i appellationen og omfatter omkring fyrre hektar park og skov. Slottet blev i 1983 opkøbt af det japanske selskab Suntory, der foretog betydelige investeringer for at genoplive slottet. Under ledelse af Marcel Ducasse blev vinmarkerne genplantet, og faciliteterne moderniseret, hvilket markerede en ny æra for ejendommen. I vinmarkerne arbejder et dedikeret team på omkring 30 mænd og kvinder, hvoraf nogle har været tilknyttet ejendommen gennem flere generationer. Deres store ekspertise sikrer, at druerne opnår perfekt modenhed. Fire ønologer arbejder tæt sammen med vinteamet og modtager yderligere input fra en femte under blandingsprocessen. Château Lagrange arbejder aktivt for at minimere deres miljømæssige fodaftryk og imødegå klimaændringer. Et forsknings- og udviklingscenter fokuserer på løbende forbedringer, mens innovative tiltag understøtter en mere bæredygtig tilgang. Slottet producerer tre vine: Grand Vin, andenvinen Les Fiefs de Lagrange og den hvide Les Arums de Lagrange. Resultatet er vine, der er harmoniske, udtryksfulde og med et stort lagringspotentiale.

Førstevinen fra Château Lagrange er lavet på druer fra vinstokke der er plantet i 1970erne. Stokkene står forholdsvis tæt med mellem 8.700-10.000 stokke per hektar, hvilket får rodnettet til at stikke dybt og give næring og koncentration til vinen.

Druesort:	76% Cabernet Sauvingon, 18% Merlot, 6% of Petit Verdot.
Vinifikation:	Lagres 18 – 20 måneder på barriques (60% nye).
Smagsnoter:	Fyldig, kraftfuld og lang med runde tanniner og noter af brombær, solbær, lakrids, sort peber og menthol.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S