



ACQUISTATO IL

"Les Arums de Lagrange" Bordeaux Blanc 2021

2021

Bianco di grande intensità ed eleganza



Svinando

Les Arums de Lagrange è un vino bianco proposto da Château Lagrange. Ci troviamo nell'area di Saint-Julien, cuore di Bordeaux, dove il castello, oggi di proprietà del colosso giapponese Suntory (quello del Whisky), dispone di uno dei più grandi vigneti della zona. Il nome Arums può far riferimento ai fiori simili a calle, gli "arum", che crescono nei giardini del castello, ma può anche strizzare l'occhio al concetto di "aroma". Un accostamento, quest'ultimo, di certo non casuale. Les Arums de Lagrange, infatti, nasce da un assemblaggio di Sauvignon Blanc in larga parte, Sauvignon Gris e Sémillon. I vini bianchi, va detto, sono nel Médoc, e in particolare a Saint-Julien, piuttosto rari, dato che la produzione qui si concentra maggiormente sui grandi rossi da Cabernet Sauvignon. Eppure, quello che si scopre assaggiandolo, è un bianco di grande intensità, senza dover rinunciare all'eleganza. Un Bordeaux bianco classico e bilanciato, con sentori erbacei e una meravigliosa combinazione di note floreali e fruttate, dal pompelmo alla pesca bianca, fino al frutto della passione e al mandarino. Vibrante e croccante, in bocca garantisce una grande piacevolezza e un finale delicatamente vellutato.

Château Lagrange è uno dei riferimenti in termini di qualità dell'area di Saint-Julien. Siamo ovviamente nella regione di Bordeaux, e più precisamente nel Médoc. La proprietà vanta origini molto antiche e nel XVIII secolo viene insignito del titolo di 3ème Cru Classé nella Classificazione Ufficiale del 1855. Alto momento cruciale per l'azienda arriva nel 1983 quando Château Lagrange entra a far parte del gruppo giapponese Suntory. Questo dà inizio a un importante programma di rinnovamento che permette all'azienda di elevare ulteriormente i propri standard, raggiungendo la vetta della denominazione Saint-Julien. Château Lagrange dispone di un vigneto di circa 118 ettari, con viti che hanno in media un'età di 45 anni.

La Vigna

Terreno Mix di diversi terreni, tra cui argilla, calare, gaia e sabbia

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 72% Sauvignon Blanc, 11% Sauvignon Gris, 17% Sémillon

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro tre anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione

Sensazioni Bianco attraente e strutturato, con un carattere fruttato e un'acidità croccante. Finale lucido e minerale.