



ACQUISTATO IL

Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien 2021

2021



Da Saint-Julien, cuore del Médoc

Nel cuore del Médoc, la regione vinicola di Bordeaux famosa per i suoi vini rossi di prestigio, si trova l'appellation Saint-Julien, una delle più rinomate per la produzione di vini di alta qualità. Questo territorio, sebbene sia il più piccolo tra quelli del Médoc, è celebre per la sua straordinaria concentrazione di Grands Crus Classés. La vicinanza all'estuario della Gironda crea un microclima ideale per la viticoltura, mentre i suoli ghiaiosi favoriscono un drenaggio eccellente, condizioni perfette per la coltivazione delle varietà di uve nobili di Bordeaux. All'interno di questa prestigiosa denominazione, Château Lagrange si distingue come un'icona storica. Les Fiefs de Lagrange è il secondo vino dello Château, ottenuto da vigneti con un'età media di 30 anni. L'assemblaggio di Les Fiefs de Lagrange comprende Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, con proporzioni che possono variare a seconda dell'annata. Questa combinazione conferisce al vino una struttura equilibrata e una complessità aromatica distintiva. Si parte da una selezione meticolosa delle uve, con raccolta manuale seguita da una doppia cernita: una manuale e una mediante telecamera. La vinificazione avviene in 102 vasche di acciaio inox a temperatura controllata, corrispondenti ad altrettante parcelle, permettendo una vinificazione estremamente meticolosa. Durante la fermentazione, rimontaggi giornalieri moderati, déstasse o pigeage garantiscono la giusta estrazione di colore e aromi. La fermentazione malolattica è effettuata in co-inoculo. In ultimo il vino matura per 13 mesi in barrique di rovere francese, di cui il 20% nuove, conferendo eleganza e complessità al prodotto finale. Colore rosso brillante e intenso, al naso rivela un bouquet intrigante con note di frutti rossi e neri, come ribes rosso e nero, accompagnate da sfumature speziate. In bocca, il vino si distingue per la sua rotondità avvolgente e una struttura armoniosa. I tannini sono densi ma finemente integrati, conferendo una trama vellutata e un equilibrio tra l'intensità del frutto e l'eleganza.

Oggi facciamo un viaggio immaginario nel cuore della prestigiosa denominazione Saint-Julien, nella regione del Médoc, sulla riva sinistra della Gironda. Qui si trova Château Lagrange, un'icona vinicola classificata come 3ème Grand Cru Classé nel 1855. Questo château vanta una storia ricca e affascinante che risale al XVI secolo, quando la proprietà era nota come Seigneurie de Lagrange Monteil. Nel corso dei secoli, però, ha visto una successione di proprietari illustri che hanno contribuito al suo sviluppo e al consolidamento della sua reputazione. Un momento significativo nella sua storia avvenne nel 1842, quando il conte Tanneguy Duchâtel, allora Ministro dell'Interno sotto Luigi Filippo I, acquisì la tenuta. Durante il suo mandato, furono introdotte innovazioni come l'uso dello zolfo per combattere l'oidio e l'installazione di sistemi di drenaggio in terracotta per migliorare la qualità del suolo. Inoltre, fece costruire una torre in stile toscano dall'architetto Louis Visconti, che divenne un simbolo distintivo del château. Il vigneto di Château Lagrange si estende su 118 ettari, distribuiti su due colline di ghiaia di origine "Gunziana", una delle travasate in bottiglia. La coltivazione è a vigna filare, con uve raccolte manualmente e sottoposte a una doppia cernita. La vinificazione avviene in 102 vasche di acciaio inox a temperatura controllata, corrispondenti ad altrettante parcelle. Durante la fermentazione, rimontaggi giornalieri moderati, déstasse o pigeage garantiscono la giusta estrazione di colore e aromi. La fermentazione malolattica è effettuata in co-inoculo. In ultimo il vino matura per 13 mesi in barrique di rovere francese, di cui il 20% nuove, conferendo eleganza e complessità al prodotto finale. Colore rosso brillante e intenso, al naso rivela un bouquet intrigante con note di frutti rossi e neri, come ribes rosso e nero, accompagnate da sfumature speziate. In bocca, il vino si distingue per la sua rotondità avvolgente e una struttura armoniosa. I tannini sono densi ma finemente integrati, conferendo una trama vellutata e un equilibrio tra l'intensità del frutto e l'eleganza.

La Vigna

Terreno terreni di ghiaia silicea con un sottosuolo argilloso-calcareo

Esposizione nord-sud

Allevamento Guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Bordeaux

Uve 52% Merlot 52%, Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 8%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Raccolta manuale seguita da una prima cernita manuale e da una seconda mediante telecamera. Selezione per parcella e intraparcella. 102 vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 102 parcelle. Vinificazione a temperatura controllata con moderati rimontaggi giornalieri o déstasse o pigeage. Fermentazione malolattica in co-inoculo. Invecchiato per 13 mesi in botti (20% nuove).

Sensazioni

Alla vista presenta un bel colore rosso brillante. Al naso si percepisce un bouquet intrigante con note di frutti rossi e neri, come ribes rosso e nero, accompagnate da sfumature speziate. In bocca, il vino si distingue per la sua rotondità avvolgente e una struttura armoniosa. I tannini, densi ma finemente integrati, conferendo una trama vellutata, bilanciano l'intensità del frutto con una eleganza tattile.

separatamente in tini di acciaio inox termoregolati, permettendo una micro-vinificazione che esalta le caratteristiche uniche di ogni terroir. Dal 1983, la proprietà è gestita dalla società giapponese Suntory, che ha apportato significativi investimenti per modernizzare le infrastrutture e migliorare la qualità dei vini. Questo impegno ha portato a una rinascita del château, riportandolo ai vertici della produzione vinicola di Bordeaux.