

Château Lagrange/ Matthieu Bordes et Keiichi Shiina

Historique du domaine	<p>La vocation viticole et la notoriété de Château Lagrange se développent dès le XVII^e siècle. Lagrange est classé troisième cru en 1855. Le domaine est propriété du comte Tanneguy Duchâtel de 1842 à 1874 : ministre de l'Intérieur sous le roi Louis-Philippe.</p> <p>Le domaine est acheté en 1983 par le groupe <u>Suntory</u>, leader japonais des boissons alcoolisées</p> <p>Aujourd'hui les propriétaires sont Matthieu Bordes et Keiichi Shiina.</p>
Région de production	<p>Situé à Saint-Julien-Beychevelle dans la Gironde.</p> <p>Sur l'appellation de Saint Julien.</p>
Climat	Tempéré de type océanique
Sol	Graves, silico-argileux
Superficie du domaine	125.5 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	720000 bouteilles
Cuvées	<p>67 % de cabernet sauvignon ,28 % de merlot ,5 % de petit verdot</p> <p>Le petit vignoble de blanc (4ha) se partage entre sauvignon (60%), sémillon (30%) et muscadelle (10%).</p> <p>La cuvaision est menée dans des cuves en inox de 36 à 220 hectolitres pendant 15 à 20 jours. Pour l'élevage du vin pendant 16 à 20 mois, les barriques en chêne sont renouvelées à 60 % tous les ans.</p> <p>Cuvées en rouges : Château Lagrange (premier vin), Les Fiefs de Lagrange (second vin), Les Arums de Lagrange</p> <p>Cuvées en blancs : Château Lagrange L'Enclos, Château Lagrange entre-deux-mers</p>
Haute cuvée	<p>Château Lagrange rouge</p> <p>Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot</p> <p>Vendanges manuelles puis vinification traditionnelle durant 20 jours. Et pour finir avec un élevage en barriques neuves (60%) pendant 21 mois.</p> <p>Un vin souple avec une structure tannique bien intégrée et souple. Il offre un bouquet de fruits noirs (cerises, mûres), de chocolat avec une petite touche de cuir.</p>
Anecdote	<p>Aujourd'hui, le château Lagrange est le deuxième plus grand vignoble du Médoc.</p>

