

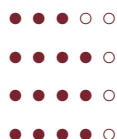
CHATEAU LAGRANGE

TÊTE DE CUVÉE

AOC CÔTES DE BORDEAUX
ROUGE



FRAÎCHEUR
STRUCTURE
PUISSANCE
VOLUME



CUVÉE TRADITIONNELLE - ÉLEVAGE 12 MOIS EN FÛTS

L'harmonie du fruit et du bois

Un vin généreux et structuré, aux tanins mûrs et élégants.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

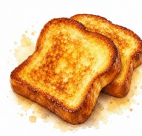
De beaux arômes concentrés de fruits mûrs (mûre, framboise et cerise), mêlés de nuances de pain grillé, ouvrent la dégustation. Suave, rond et généreux, porté par des tanins mûrs et bien enrobés, le palais séduit tout autant et s'étire dans une longue finale sur l'amande grillée et la vanille, qui promet une bonne garde.



CERISE GRIOTTE



MÛRE



BRIOCHE GRILLÉE



VANILLE



FRAMBOISE

TERROIR

Terrasses de graves rouges
Coteaux d'argiles limoneuses

CÉPAGES

85 % Merlot
15 % Cabernet Sauvignon

GARDE

5 à 8 ans

SERVICE

15 °C

VINIFICATION

Vendanges mécaniques, passage sur table de tri et foulage. Fermentation alcoolique de 3 à 4 semaines en cuves inox ou béton thermorégulées.
Fermentation malolactique en cuves béton. Élevage de 12 mois en fûts de chêne, avec 10 à 15 % de fûts neufs.

ACCORDS

Entrecôte bazadaise aux sarments de vigne, magret de canard, tartare de bœuf.

VIGNOBLES BASTIDE - 850 ROUTE DE L'EGLISE 33410 MONPRIMBLANC - FRANCE

Tel: +33(0)5,56,62,98,86 Mail: sceabastide@hotmail.fr www.vignobles-bastide.com Siret: 37853934000018