

# CHATEAU LAGRANGE

## L'ENCLOS

AOC CÔTES DE BORDEAUX  
ROUGE



FRAÎCHEUR  
STRUCTURE  
PUISSANCE  
VOLUME



MICRO-CUVÉE - ÉLEVAGE EN BARRIQUES NEUVES

## L'élégance d'un grand Bordeaux

*Une cuvée confidentielle, ample et raffinée, façonnée sur les coteaux de Monprimblanc.*

### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Petite cuvée parfumée d'épices, de mûre et de framboise, elle affiche une bouche splendide, ample et riche. Elle s'épanouit tout en longueur autour de beaux arômes de fruits rouges, matinés d'un élégant boisé.



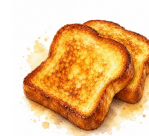
PRUNEAU FRAIS



MÛRE



POIVRE



BRIOCHE GRILLÉE



FRAMBOISE

### TERROIR

Terrasse de graves rouges  
Coteaux d'argiles limoneuses

### CÉPAGES

70 % Merlot  
30 % Cabernet Sauvignon

### GARDE

8 à 10 ans

### SERVICE

15 °C

### VINIFICATION

Sélection parcellaire. Vendanges mécaniques, passage sur table de tri et foulage. Fermentation alcoolique de 3 à 4 semaines. Écoulage en barriques de chêne français neuves pour la fermentation malolactique, suivi d'un élevage de 15 à 18 mois.

### ACCORDS

Côte de bœuf et os à moelle, gibier accompagné de cèpes, agneau rôti aux herbes.

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

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