



LES ARUMS DE LAGRANGE

BORDEAUX

2018

HISTOIRE

Historiquement, de nombreux châteaux du Médoc produisaient un vin blanc principalement destiné à l'autoconsommation ou aux réceptions sur place. Le Château Lagrange en faisait partie jusqu'au début des années 60. A partir du millésime 1996 il est décidé de renouer avec la tradition et de mettre sur la place de Bordeaux un vin blanc sec d'AOC Bordeaux dénommé « Les Arums de Lagrange ».

TERROIR

D'une superficie de 11 hectares répartis sur les communes de Cussac Fort Médoc et Saint Laurent de Médoc, ce vignoble de vignes blanches est situé sur deux terroirs distincts de sables graveleux et d'argiles calcaires. L'élaboration est orientée de manière à produire un vin élégant et délicat, au corps bien proportionné, sans acidité excessive.

LE MILLÉSIME

2018 est contrasté avec un printemps pluvieux et un été très sec. Il compte parmi les millésimes les plus chauds jamais observés à ce jour. Les nuits fraîches ont maintenu un niveau d'acidité élevé permettant de garder une fraîcheur nécessaire à l'équilibre des Arums de Lagrange.



Assemblage	71% Sauvignon Blanc 20% Sémillon 9% Sauvignon Gris
Densité de plantation	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
Vendanges	Du 6 au 19 septembre 2018 Vendanges manuelles à la fraîcheur du matin, tri manuel.
Vinification	Extraction douce par pressurage en grappes entières Débourbage de 12h après passage au froid Fermentation en barrique de 225 L Pas de Fermentation malolactique Sélection parcellaire et intra parcellaire Lots classés selon le cépage, âge de la vigne, terroir et maturité des raisins
Elevage	Elevage de 6 mois en barrique avec 50 % de barriques neuves Assemblage final avant la mise en bouteille
Fenêtre de dégustation	2019-2023

LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

D'une grande complexité aromatique, sur des notes d'agrumes, d'ananas, de pêche et de mangue. Les Arums 2018 vous surprendra par sa richesse et son volume en bouche, soutenus par une belle acidité.

