



CHÂTEAU LAGNET

L'ESPRIT

AOC BORDEAUX (ROUGE)



TERROIR & VIGNOBLE

Les 3 cépages traditionnels du bordelais, le merlot, le cabernet franc et le cabernet sauvignon, composent le vignoble du château Lagnet. Ils sont plantés sur de petits coteaux et des croupes convexes, sur un terroir argileux sous lequel un sous-sol de calcaire à astéries affleure.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendangés frais, les raisins sont égrappés et foulés. Une macération pré-fermentaire à froid est pratiquée pendant 5 à 7 jours (10°C). La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox, à basse température (20-22°C), avec des pigeages et remontages fréquents. Les apports d'oxygène sont très modérés afin de privilégier l'expression aromatique du vin. La durée totale de cuvaison varie selon les années de 20 à 25 jours.

Une fois la fermentation malolactique terminée, le vin est ensuite élevé en cuves inox durant 6 à 8 mois avant mise en bouteilles dans nos chais.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge pourpre aux nuances satinées. Le nez est frais, gourmand, avec ses saveurs de cerises rouges fraîches, de mûre et de fraises des bois. En bouche, on retrouve ces arômes de fruits rouges croquants, qui mettent en valeur une attaque ronde et pleine, suivie d'une finale moyennement tannique pour un plaisir immédiat. Le vin idéal pour découvrir l'esprit des vignobles Levieux !

CONSEILS DE SERVICE

L'esprit de Lagnet révélera toutes ses qualités lors de sa prime jeunesse. Dégustez-le légèrement frais (16-18°C), avec par exemple quelques côtes de porc grillées au romarin, ou bien avec quelques délicieuses charcuteries.