



CHÂTEAU LAGNET

RÉSERVE

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

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 et en partie boisé sous « staves » (douelles de barriques de chêne) durant 12 à 14 mois avant mise en bouteilles dans nos chais.

DÉGUSTATION

Cette Réserve se présente à vous avec une belle robe grenat aux reflets vio-lacés. Le nez mêle des notes de moka à des variations fumées et épicées, et s'ouvre ensuite sur un bouquet de fruits rouges écrasés. En bouche, une belle sucrosité en attaque découvre des tanins généreux et friands. Des notes chocolatées et torréfiées se marient à des cerises confites et des notes vanillées.

CONSEILS DE SERVICE

Grâce à son assemblage dominé par le merlot, cette cuvée se livrera faci-lement dans les 5 premières années suivant la récolte. Découvrez-là servie légèrement fraîche (16-18°C), avec par exemple avec un filet mignon de porc grillé à la moutarde, ou encore avec un beau tournedos de bœuf au poivre.

