



FICHE TECHNIQUE



CHATEAU
LAGRANGE
SAINT-JULIEN
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Superficie totale de la propriété : 157 hectares

Superficie du vignoble : 115 hectares

..... dont 4 hectares pour le Blanc

Cépages rouges : Cabernet Sauvignon 65%

..... Merlot 28%

..... Petit Verdot 7%

Densité de plantation : 7 500 à 10 000 pieds par hectares

Cépages blancs : Sauvignon 60%

..... Sémillon 30%

..... Muscadelle 10%

Sol :

Deux croupes de graves d'origine " Gunziennes "

Conduite du vignoble :

Taille courte, labours et façons culturales traditionnels, palissage médocain sur trois fils, traitements phytosanitaires contrôlés, éclaircissage des grappes en juillet avec effeuillage.

Vendanges :

Manuelles. Sélection des grappes en fonction des cépages, de l'âge des vignes, de la maturité des parcelles et des origines des terroirs.

Vinification du vin rouge :

Conduite en cuves d'acier inoxydable thermorégulées de 66 à 220 hl de capacité, avec une durée de cuvaison de 15 à 20 jours. Sélection et assemblage des lots pour créer le Grand vin et le second vin.

Elevage :

Systématique en barriques bordelaises de chêne (60% neuves pour le Grand Vin, 20% pour le Second, 80% pour le Blanc). Durée : 20 mois

Collage :

Aux blancs d'œufs frais avec soutirages traditionnels "à la bougie".

Directeur Général :

Bruno Eynard

Œnologues Conseil :

Jacques et Eric Boissenot

Château Lagrange

33 250 Saint-Julien Beychevelle - France

Téléphone : +33 (0)5 56 73 38 38

Facsimilé : +33 (0)5 56 59 26 09

E-mail : chateau-lagrange@chateau-lagrange.com