



LAGRANGE 2008

Sauvé par l'arrière-saison

CONDITIONS CLIMATIQUES

Le printemps est marqué par des précipitations élevées et des températures plus fraîches que les normales de saison. Le mois de juillet est chaud et sec, mais jamais caniculaire. La fraîcheur et les pluies reviennent au mois d'août.

Ce n'est qu'à la mi-septembre que le miracle bordelais intervient cette année encore. Les journées chaudes ont permis la maturation et l'assèchement des grappes et évité les brûlures du soleil. Les nuits fraîches ont peaufiné la maturité des polyphénols.

Les vendanges des rouges commencèrent le 6 octobre et se terminèrent le 23 octobre 2008. L'assemblage est constitué de 72% de Cabernet sauvignon et 26% de Merlot et 2% de Petit Verdot.

WEATHER CONDITIONS

The harvest period: dry, sunny with average temperatures. Fresh nights improving the ripening of tannins.

The harvest time was long and started in red on 6th October and ended on 23rd October 2008.

The blending consists of 72% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot and 2% Petit Verdot.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Des notes iodées et de violette apparaissent avec le temps. Sensation de fraîcheur et de pureté des arômes au nez, le palais est moyennement corsé et charnu, avec des tanins mûrs. Bien équilibré. Il s'améliore dans le verre mais ses tanins mettront des années à se fondre.

TASTING

Notes of iodine and violets emerging with time. Sensation of freshness and purity of aromas on the nose. The palate is medium-bodied with firm, flesh and ripe tannins, well balanced. It improves all the time in the glass but these tannins will take few more years to get integrated.