



LES ARUMS DE LAGRANGE

BORDEAUX

2022

#### 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

Les conditions climatiques exceptionnelles du millésime 2022 ont permis de récolter des Sauvignons blancs très concentrés, aux arômes de fruits exotiques ainsi que des Sémillons d'une ampleur remarquable. La localisation même de nos vignes de raisins blancs sur des zones plus froides a permis de conserver cette fraîcheur essentielle à l'équilibre de nos blancs. Le sous-sol argilo-calcaire de nos nombreuses parcelles a parfaitement joué leur « rôle de tampon » en apportant à la vigne, l'eau nécessaire et ainsi évité un stress hydrique, trop important pour la plante.



<b>Assemblage</b>	74% Sauvignon Blanc 15% Sémillon 11% Sauvignon Gris
<b>Densité de plantation</b>	De 6 700 à 8 700 pieds par hectare
<b>Vendanges</b>	Du 29 août au 5 septembre. Vendanges manuelles à la fraîcheur du matin, tri manuel.
<b>Vinification</b>	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
<b>Elevage</b>	Elevage de 7 mois en barrique avec 40 % de barriques neuves Assemblage final avant la mise en bouteille
<b>Fenêtre de dégustation</b>	2023-2028

#### LE MOT DE L'ŒNOLOGUE

Fraîcheur et complexité, pour ce millésime 2022 qui rassemble les trois cépages du domaine. Le nez mêle des délicats arômes d'agrumes, de pêche, d'ananas et de mangue aux subtiles notes florales et anisées. La bouche est ample et onctueuse, relevée par une acidité nécessaire apportée par les Sauvignons, qui confèrent un équilibre et une subtile harmonie aux Arums de Lagrange 2022.

