



ARUMS DE LAGRANGE - BLANC DE CHÂTEAU LAGRANGE

PRODUIT

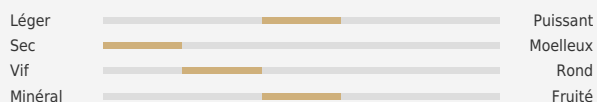
Présentation

Les Arums de Lagrange 2023 est le second vin blanc du prestigieux Château Lagrange, situé dans l'appellation Bordeaux. Ce millésime se distingue par son assemblage de 73 % de Sauvignon Blanc, 12 % de Sauvignon Gris et 15 % de Sémillon. Les raisins proviennent de vignes cultivées sur des sols argilo-calcaires, bénéficiant d'une exposition optimale pour une maturation parfaite. Après une vinification soignée, le vin est élevé pendant 7 mois en barriques, dont 40 % de bois neuf, pour affiner sa structure et sa complexité aromatique.

Dégustation

La robe du Les Arums de Lagrange 2023 est d'un jaune pâle brillant. Le nez est expressif, dévoilant des arômes de fruits frais tels que le citron, le pamplemousse, la pêche blanche et la poire, accompagnés de notes florales de verveine et de touches légèrement toastées. En bouche, le vin est vif et frais, avec une acidité bien intégrée qui soutient une texture légèrement grasse. Les saveurs de fruits exotiques et d'agrumes se mêlent harmonieusement à des nuances minérales, offrant une finale longue et élégante.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon