

# MOULIN DU CHATEAU LA LAGUNE

HAUT-MÉDOC  
2015

FRANCE

#### ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon : 45% ;  
Merlot : 50% ; Petit Verdot : 5%

À UNE CENTAINE DE MÈTRES DU CHÂTEAU  
LA LAGUNE, 3<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ,  
SE DÉPLOIE UN AUTHENTIQUE MOULIN À VENT.  
SUR LA ROUTE DU MÉDOC, C'EST LA PREMIÈRE  
ET L'UNE DES PLUS BELLES CROUPES DE GRAVES.

L'histoire commence en 1525 où est édifié le «village  
de La Lagune» qui sera transformé en exploitation  
viticole vers 1587. La Chartreuse est bâtie par la  
suite entre 1730 et 1855. Depuis son arrivée en  
2000, Caroline Frey et son équipe insufflent une  
énergie dont le maître mot est l'excellence.

Viticulture, vinification et élevage sont réalisés  
avec le même souci de perfection pour le Moulin  
que pour le Château La Lagune. L'objectif est de  
conserver au maximum la finesse, l'élégance et  
l'équilibre de La Lagune si caractéristiques de son  
terroir et d'aller chercher la richesse à la vigne.

 PROPRIÉTAIRE  
VITICULTRICE  
CAROLINE FREY



#### SITUATION / TERROIR

Âge moyen des vignes : 20ans

**Géologie du sol :** Le terroir de La Lagune est considéré par le célèbre géologue René Pijassou comme le modèle insulaire médocain. Constitué de graves légères et de silice, il contribue à donner aux Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot la grâce, l'équilibre et la finesse qui caractérisent les vins de La Lagune.

**Conduite de vigne :** Taille Médocaine Guyot double

**Densité des vignes :** 6 666 pieds/ha

#### MILLÉSIME

**DATE DE RÉCOLTE :**  
25 septembre  
au 7 octobre

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ET PHÉNOLOGIE :

Après un automne 2014 doux et marqué par un mois de novembre particulièrement pluvieux, l'hiver 2015 s'inscrit dans une tendance froide et sèche. Le printemps s'ouvre sur un mois d'avril sec et doux. Après un débourrement assez tardif, les bonnes conditions climatiques du printemps permettent à la plante de rattraper rapidement son retard. Les premières fleurs sont visibles à partir du 25 mai. La floraison puis la nouaison se déroulent dans d'excellentes conditions. La véraison s'enclenche à partir du 20 juillet, les conditions sont alors excellentes jusqu'à mi-septembre, avec une pluviométrie régulière sans être abondante, des températures clémentes et des nuits fraîches. Les conditions venteuses permettent de conserver jusqu'au bout un excellent état sanitaire et de récolter en toute sérénité des raisins de grande qualité, riches et très concentrés.

#### VENDANGES

Manuelles avec tri à la parcelle en petites cagettes.

#### VINIFICATION / ÉLEVAGE

- Tri manuel et tri optique
- Vinification traditionnelle - égrappage 100%
- 3 semaines de macération et extraction douce
- Élevé 12 mois en fûts de chêne français dont 40% de bois neuf
- Fermentation malolactique

#### POTENTIEL DE GARDE

DE 10 À 15 ANS

#### CONSEIL DE SERVICE

16° À 18°C

#### NOTE DE DEGUSTATION

Bouquet expressif, alliant parfaitement les épices et le fruit. Un vin avec une attaque élégante, vive, une intensité fruitée séduisante, une belle structure tannique ainsi qu'une belle vivacité.

#### TAUX ALCOOL :

14 % VOL

#### VITICULTURE BIENVEILLANTE

À la recherche de la plus belle expression des vins, nous sommes fortement engagés dans la préservation des sols et la régénération de la sphère environnementale.

- ensemble du vignoble certifié biologique pour atteindre la certification à partir du millésime 2016
- 2 refuges de biodiversité en partenariat avec la LPO, soit 40 ha de forêts, marais, prairies.
- une équipe de 35 personnes sensibilisées et impliquées.

Millésime après millésime, ces 15 dernières années ont permis de mettre en place les fondations d'une viticulture bienveillante à l'égard de la vigne. Une recherche constante dans le but de toujours améliorer la qualité de nos précieuses grappes.

# MOULIN DU CHATEAU LA LAGUNE

HAUT-MÉDOC  
2015

FRANCE

#### WINE BLEND :

Cabernet Sauvignon : 45% ;  
Merlot : 50% ; Petit Verdot : 5%

A HUNDRED METRES FROM CHÂTEAU LA LAGUNE, 3RD GRAND CRU CLASSÉ, IS AN AUTHENTIC WINDMILL.

ON THE MEDOC ROAD, IT IS THE FIRST AND ONE OF THE MOST BEAUTIFUL GRAVEL HILLOCKS.

The story begins in 1525 when the «village of La Lagune» was founded and transformed into a vineyard around 1587. The Chartreuse was then built between 1730 and 1855. Since her arrival in 2000, Caroline Frey and her team have instilled an energy whose key word is excellence.

Viticulture, vinification and ageing are carried out with the same concern for perfection for the Moulin as for Château La Lagune. The aim is to preserve as much as possible the finesse, elegance and balance of La Lagune, so characteristic of its terroir, and to seek out the richness in the vineyard.

 PROPRIÉTAIRE  
VITICULTRICE  
CAROLINE FREY



#### SITUATION / TERROIR

**Average Age of Vines:** 20 years

**Soil Geology:** The terroir of La Lagune is considered by the famous geologist René Pijassou to be the Medoc island model. Made up of light gravel and silica, it contributes to providing the Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit Verdot with the grace, balance and finesse that characterise the wines of La Lagune.

**Vineyard Management:** GUYOT double pruning system

**Vine Density:** 6,666 vines/ha

#### VINETAGE

##### HARVEST DATE :

25 September  
to 7 October

##### WEATHER CONDITIONS AND PHENOLOGY :

After a mild autumn in 2014, marked by a particularly rainy November, winter 2015 followed a cold and dry trend. Spring opened with a dry and mild April. After a rather late budburst, the good weather conditions in the spring allowed the plant to catch up quickly. The first flowers are visible from 25 May. Flowering and fruit set took place in excellent conditions. Veraison began on 20 July and conditions were excellent until mid-September, with regular but not abundant rainfall, mild temperatures and cool nights. The windy conditions allowed us to maintain an excellent sanitary state until the end and to harvest high quality, rich and very concentrated grapes.

#### HARVESTING

By hand with sorting done in the plot into small crates.

#### VINIFICATION / AGEING

- Manual and optical sorting
- Traditional vinification - 100% destemming
- 3 weeks of maceration and gentle extraction
- Aged 12 months in French oak barrels, 40% of which are new
- Malolactic fermentation

#### AGEING POTENTIAL

10 TO 15 YEARS

#### SERVING SUGGESTION

16° to 18°C

#### TASTING NOTE

Expressive bouquet, perfectly combining spices and fruit. A wine with an elegant, lively attack, a seductive fruity intensity, a beautiful tannic structure as well as a nice vivacity.

#### ALCOHOL CONTENT

14 % VOL

#### MINDFUL VITICULTURE

**In our search for the finest expression of wine, we are strongly committed to soil preservation and environmental regeneration.**

- In conversion, the entire vineyard is certified organic from the 2016 vintage.
- 2 biodiversity refuges in partnership with the LPO, i.e. 40 ha of forests, marshes and meadows.
- A team of 35 people who are aware of and committed to the project.

Vintage after vintage, the last 15 years have enabled us to set up the foundations of a viticulture that takes care of the vines. Constant research with the aim of always improving the quality of our precious grapes.