

MOULIN DU CHATEAU LA LAGUNE

HAUT-MÉDOC
2019

FRANCE

ASSEMBLAGE :

Merlot : 60%; Cabernet Sauvignon : 33%;
Petit Verdot: 7%

À UNE CENTAINE DE MÈTRES DU CHÂTEAU
LA LAGUNE, 3^{ÈME} 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 : Guyot double

Densité des vignes : 6 666 pieds/ha

MILLÉSIME

DATE DE RÉCOLTE :

18 septembre
au 09 octobre

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ET PHÉNOLOGIE :

L'hiver 2019 se caractérise par des températures dans les normales saisonnières avec de très faibles précipitations. Les premiers bourgeons débourent fin mars, la pousse est lente et régulière. Fin mai, nous observons les premières fleurs sur les vieux merlots et sur les cabernets sauvignon. Le beau temps s'installe à partir de début juillet. La véraison débute fin juillet et se termine mi-août. Le mois de septembre arrive, la maturation se poursuit avec un état sanitaire de vignoble sain et des raisins de bonne qualité.

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

Robe rubis. Ce vin révèle une belle intensité aromatique avec des fruits rouges et petits fruits noirs. La bouche est élégante avec une belle fraîcheur et des tannins ronds. La finale est longue avec toujours une belle fraîcheur.

TAUX ALCOOL :

14.5 % VOL

VITICULTURE BIENVEILLANTE



CERTIFIÉ PAR FF-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

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 et cultivé dans le respect des sols et du vivant.
- 2 refuges de biodiversité en partenariat avec la LPO, soit 40 ha de forêts, marais, prairies.
- plantation de 150 arbres et 2700 mètres de haies favorisant les corridors écologiques.
- 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
2019

FRANCE

WINE BLEND:

Merlot : 60%; Cabernet Sauvignon : 33%;
Petit Verdot: 7%

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

VINTAGE

HARVEST DATE :

18 September
to 09 October

WEATHER CONDITIONS AND PHENOLOGY :

The winter of 2019 is characterised by temperatures within the seasonal norms with very little rainfall. The first buds opened at the end of March, and growth was slow and regular. At the end of May, we see the first flowers on the old Merlot and Cabernet Sauvignon vines. The good weather sets in at the beginning of July. The véraison starts at the end of July and ends in mid-August. September arrived and ripening continued with healthy vineyards and good quality 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

Ruby colour. This wine reveals a beautiful aromatic intensity with red and black fruits. The mouth is elegant with a nice freshness and round tannins. The finish is long with a nice freshness.

ALCOHOL CONTENT

14.5 % VOL

MINDFUL VITICULTURE



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

- The entire vineyard is certified organic and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.
- 2 biodiversity refuges in partnership with the LPO, i.e. 40 ha of forests, marshes and meadows.
- 150 trees and 2700 metres of hedges planted to encourage ecological corridors
- 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.