

MOULIN DU CHATEAU LA LAGUNE

HAUT-MÉDOC
2020

FRANCE

ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon : 44%; Merlot : 40%;
Petit Verdot: 16%

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 : 20 ans

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 :

10 septembre
au 30 septembre

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ET PHÉNOLOGIE :

L'hiver 2020 se caractérise par des températures supérieures aux normales avec de très faibles précipitations. Nous observons les premiers bourgeons débousser la première semaine de mars avec 3 semaines d'avance par rapport à la normale. Une vague de froid fin mars passe sur la région bordelaise avec un peu de neige, alors que la vigne est au stade 2 feuilles étalées. Malgré quelques fraysers, cet épisode de froid n'occasionne aucuns dégâts, nous laissant présager d'une belle récolte. Les premiers jours de mai sont marqués par d'importantes précipitations. Nous observons les premières fleurs le 15 mai et le début de la véraison le 7 juillet. Le millésime 2020 restera marqué par la météo capricieuse, où nous sommes passés par tous les excès des fortes pluies à la sécheresse, nous obligeant à nous adapter à chaque instant.

VENDANGES

Manuelles avec tri à la parcelle en petites cassettes.

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

Nez sur la mûre. En bouche l'attaque est vive, les tanins sont présents mais fondus. La finale est longue avec des arômes de fruits noirs persistants.

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 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
2020

FRANCE

WINE BLEND:

Cabernet Sauvignon : 44%; Merlot : 40%;
Petit Verdot: 16%

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 :

10 September
to 30 September

WEATHER CONDITIONS AND PHENOLOGY :

The winter of 2020 is characterised by above normal temperatures with very little rainfall. We observe the first buds opening in the first week of March, 3 weeks earlier than normal. A cold spell at the end of March passed over the Bordeaux region with a little snow, while the vines were at the 2 leaf stage. Despite a few scares, this cold spell did not cause any damage, giving us the prospect of a good harvest. The first days of May were marked by heavy rainfall. We observed the first flowers on May 15th and the beginning of the veraison on July 7th. The 2020 vintage will remain marked by the capricious weather, where we went through all the excesses from heavy rain to drought, forcing us to adapt at every moment.

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

Blackberry nose. In the mouth the attack is lively, the tannins are present but melted.
The finish is long with persistent black fruit aromas.

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.

- 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.