

MOULIN DU CHATEAU LA LAGUNE

HAUT-MÉDOC
2021

FRANCE

ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon : 51%; Merlot : 42%;
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 : 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 :

23 septembre
au 12 octobre

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES ET PHÉNOLOGIE :

L'hiver 2020-2021 débute avec un mois de novembre assez sec et doux. A partir du mois de décembre, nous allons avoir une succession de passages pluvieux parfois conséquents jusqu'au mois de mars avec des températures en dessous des moyennes de saison. Le mois de mars est doux et sec, ce qui nous permet d'observer les premières pointes vertes la semaine du 11 mars. Alors que la vigne continue son développement, le thermomètre affiche des températures proches de -4°C lors des nuits du 7 et 8 avril. Les mois de mai et juin sont marqués par de très fortes précipitations (87 mm en mai et 197 mm en juin). La vigne se remet rapidement à pousser et la floraison se déroule par la même occasion. A partir de mi-juillet, le beau temps s'installe.

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

Nez sur la groseille. La bouche est droite avec une légère fraîcheur.
Un bel équilibre porté sur la buvabilité.

TAUX ALCOOL :

13 % 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
2021

FRANCE

WINE BLEND:

Cabernet Sauvignon : 51%; Merlot : 42%;
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 :

23 September
to 12 October

WEATHER CONDITIONS AND PHENOLOGY :

The winter of 2020-2021 begins with a fairly dry and mild November. From December onwards, we will have a succession of rainy spells, some of which will be substantial, until March, with temperatures below the seasonal average. March is mild and dry, which allows us to observe the first green shoots in the week of March 11th. As the vines continued to develop, the thermometer showed temperatures close to -4°C on the nights of 7 and 8 April. The months of May and June were marked by very heavy rainfall (87 mm in May and 197 mm in June). The vines quickly started to grow again and flowering took place at the same time. From mid-July onwards, good weather set in.

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

Redcurrant on the nose. The palate is straight with a slight freshness.
A beautiful balance focused on drinkability.

ALCOHOL CONTENT

13 % 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.