



Passer commande >

Avec 85% de malbec, le Château Chevaliers Lagrèzette est le second vin du château. Il est récolté, vinifié, assemblé et vieilli en barriques de chêne avec le plus grand soin. Vin de garde, il peut vieillir en se bonifiant pendant 8 à 10 ans.

Robe

Rouge cerise.

Nez

Un nez qui développe des parfums de fruits rouges et des notes de réglisse.

Bouche

Une attaque souple, une belle matière, un vin bien équilibré avec des tannins fondus et une finale longue et harmonieuse.

DETAILLÉE

Château Chevaliers Lagrèzette est récolté et vinifié par pages séparés, puis vieilli en barriques de 9 à 12 mois. Chaque terroir peut ainsi exprimer son caractère lorsque l'œnologue Michel Rolland assemble avant la mise en bouteille au château.

en cave, à 16°C pour un taux d'humidité maximum de 85%.

garde de 8 à 10 ans.

servir entre 16 et 18°C.

Vendanges

Manuelles, égrenage des raisins à la main.

Assemblage

87 % malbec, 13 % merlot, (2% tannat selon les millésimes).

Nature du sol

Argilo-calcaire.

Âge moyen des vignes

15 ans.

Œnologue consultant

Michel Rolland.

Vinification

Macération à froid à 10°C pendant 4 jours, puis fermentation à 30°C, suivie d'une macération longue (de 4 à 5 semaines) à 28°C. Remontages quotidiens.

Safr 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)



[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Você está em: [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Château Chevaliers Lagrèzette 2012 \(750ml\)](#)



Château Chevaliers Lagrèzette 2012 (750ml) - 00132312

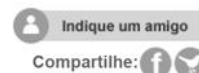


Produtor: Château Lagrèzette
Classificação: Tinto
Uva: Malbec, Merlot
País: França
Safrã: 2012

Por R\$ 142,80
em 3X de R\$ 47,60 sem juros



Características Organolépticas: De profunda coloração rubi com halo violáceo. Grande intensidade de frutas vermelhas maduras, alcaçuz, especiado doce e cedro da madeira. Revela bela matéria na boca, taninos bem fundidos, final longo e harmonioso.



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto

Tânicos: Moderadamente Tânico

Acidez: Moderadamente Fresco

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses)

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar

Região: Sud-Ouest - Cahors - vinhedos com 15 anos de idade.

Composição de Castas: 87% Malbec, 13% Merlot - vinhas de 15 anos

Amadurecimento: 9-12 meses em barricas de carvalho (Saury)

Estimativa de Guarda: 10 anos +

Temperatura de Serviço: 16-18°C. Decantação de 1h recomendada.

Características Climáticas: Mediterrânico, certa continentalidade. Pluviometria anual baixa. Influência do Oceano Atlântico e dos Pirineus.

Características do Solo: O vale do Lot é composto de três terraças formadas durante o século XV, sendo que os vinhedos do chateau estão localizados na segunda e terceira terraças. Ricas em margas argilo-calcárias e silício. As encostas mais altas com solos de natureza aluvial, do período Quaternário, também originam vinhos de longa guarda.

Elaboração: Vendima manual assim como desengace. Maceração a 10°C durante 5 dias. Fermentação tradicional a 30°C. Maceração longa (4-5 semanas). Remontagens e pigéages diárias. Malolática e amadurecimento nas barricas.

Características Organolépticas: De profunda coloração rubi com halo violáceo. Grande intensidade de frutas vermelhas maduras, alcaçuz, especiado doce e cedro da madeira. Revela bela matéria na boca, taninos bem fundidos, final longo e harmonioso.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastrônômicas: Coxas de pato confitadas sobre cubos de batata fritos na gordura de pato, ao molho de pimenta verde. Salada de moela confitada servida com redução de groselha negra. Cassoulet. Entrecôte grelhado na brasa mal passado.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Cahors A.O.C.

Safrã 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.