

DEPUIS 1503  
CHATEAU  
**LAGREZETTE**  
MALBEC

LE DOMAINE **LES VINS** L'ACTUALITÉ LES BOUTIQUES | E-SHOP

ème terrasse. ▾ Le Pigeonnier Cuvée Dame Honneur **Château Lagrèzette** Château Chevaliers Lagrèzette



Passer commande >

Issu d'un subtil assemblage de malbec (87%), de merlot (12%), et d'un très faible pourcentage de tannat, le Château Lagrèzette est le premier cru du domaine. Vin de grande garde, il peut vieillir en se bonifiant pendant plus de 15 ans.

#### Robe

Un rouge profond et brillant.

#### Nez

Un nez élégant, avec des parfums de fruits rouges, des notes de cacao et un boisé bien intégré.

#### Bouche

Une attaque souple pour un vin gras, concentré et très bien structuré avec des tanins fondus, une longue persistance aromatique et des notes boisées, vanillées se mêlant à des parfums de petits fruits noirs (cassis). Ce vin est puissant, rond, équilibré, harmonieux dont la finale est longue et élégante.

## DÉTAILLÉE

Les cuvées du Château Lagrèzette sont vinifiées et cépages séparés, puis élevées en barriques de chêne Français pendant 18 à 20 mois. Après un dégustation arbitré par l'œnologue Michel Rolland, le vin est légèrement filtré avant sa mise en bouteille au

:

**1 Médaille d'Or Challenge International du**

Vendanges	Manuelles, égrenage des raisins à la main.
Assemblage	87% Malbec, 12% merlot, 1% tannat (selon les millésimes).
Nature du sol	Argilo-calcaire.
Âge moyen des vignes	20 à 30 ans.
Œnologue consultant	Michel Rolland.
Vinification	Macération à froid à 9°C pendant 4 jours, puis fermentation à 30°C, suivie d'une macération longue (de 4

arde	en cave, à 16°C pour un taux d'humidité maximum de 85%.		à 5 semaines) à 28°C. Remontages quotidiens, pigeages, fermentation malolactique en cuves et barriques de chênes.
	+ de 15 ans selon les millésimes.	Cuverie	Cuves inox thermo-régulées et foudres de chêne français
	servir entre 16 et 18°C.	Élevage	18 mois en barriques de chêne neuf
		Production moyenne annuelle	60.000 à 150.000 bouteilles selon les millésimes.

*Safra 2004. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

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: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Château Lagrézette 2004 \(750ml\)](#)



## Château Lagrézette 2004 (750ml) - 00132404



Classifique

**Produtor:** Château Lagrézette  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Malbec, Merlot, Tannat  
**País:** França  
**Safra:** 2004

**Por R\$ 205,40**

em 3X de R\$ 68,47 sem juros

**Comprar**

**Ganhe**  
206 KM

**Características Organolépticas:** Rubi opaco e consistente. Voluptuosas impressões de pequenas bagas negras maduras emergem ao olfato, conjugadas a tons minerais e de alcaçuz. Potente ataque gustativo, mas dominado pela finesse dos taninos e pelo suculento frescor.



Conheça melhor este produto  
**Baixe nossa ficha técnica detalhada**

**Indique um amigo**

Compartilhe:

### 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 20 anos de idade.

**Composição de Castas:** 85% Malbec, 14% Merlot e 1% Tannat

**Amadurecimento:** 18-20 meses em barricas de carvalho francês da tanoaria Saury, novas e de 2º uso.

**Estimativa de Guarda:** 12 anos

**Temperatura de Serviço:** 18°C

**Características Climáticas:** Mesoclima regulado pelo Oceano Atlântico e pelos Pirineus. Baixo índice pluviométrico, com verões e outonos secos ensolarados, reforçados ainda pela massa de ar quente que sopra do mediterrâneo oportunamente no estágio de amadurecimento.

**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:** A cantina de vinificação é dividida em três andares e todo o deslocamento das uvas até as barricas se dá por gravidade. Após a colheita das uvas no ponto ótimo de maturação em várias tris, as uvas são selecionadas manualmente, desengaçadas e esmagadas. Os vinhos são vinificados em separado de acordo com a variedade e parcela. Maceração a frio por 4 dias a 12°C, seguida de fermentação a 30°C e longa maceração pós-fermentativa. São realizadas remontagens diárias. Após o término da cuvaison o vinho é trasfegado às barricas para o amadurecimento.

**Características Organolépticas:** Rubi opaco e consistente. Voluptuosas impressões de pequenas bagas negras maduras emergem ao olfato, conjugadas a tons minerais e de alcaçuz. Potente ataque gustativo, mas dominado pela finesse dos taninos e pelo suculento frescor.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Graduação Alcoólica:** 14° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** 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; Entrecote grelhado na brasa mal passado.

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Cahors A.O.C.

*Safra 2004. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*





## FICHA TÉCNICA DE VINHO

**PRODUTOR:** Château Lagrézette

**VINHO:** Château Lagrézette 2004

**REGIÃO:** Sud-Ouest - Cahors - vinhedos com 20 anos de idade.

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Cahors A.O.C.

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 85% Malbec, 14% Merlot e 1% Tannat

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:**

**CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:** Mesoclima regulado pelo Oceano Atlântico e pelos Pirineus. Baixo índice pluviométrico, com verões e outonos secos ensolarados, reforçados ainda pela massa de ar quente que sopra do mediterrâneo oportunamente no estágio de amadurecimento.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** O vale do Lot é composto de três terraças formadas durante o século XV, sendo que os vinhedos do château 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 Quartenário, também originam vinhos de longa guarda.

**ELABORAÇÃO:** A cantina de vinificação é dividida em três andares e todo o deslocamento das uvas até as barricas se dá por gravidade. Após a colheita das uvas no ponto ótimo de maturação em várias tris, as uvas são selecionadas manualmente, desengaçadas e esmagadas. Os vinhos são vinificados em separado de acordo com a variedade e parcela. Maceração a frio por 4 dias a 12°C, seguida de fermentação a 30°C e longa maceração pós-fermentativa. São realizadas remontagens diárias. Após o término da cuvaison o vinho é trasfegado às barricas para o amadurecimento.

**AMADURECIMENTO:** 18-20 meses em barricas de carvalho francês da tanoaria Saury, novas e de 2° uso.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 12 anos

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Rubi opaco e consistente. Voluptuosas impressões de pequenas bagas negras maduras emergem ao olfato, conjugadas a tons minerais e de alcaçuz. Potente ataque gustativo, mas dominado pela finesse dos taninos e pelo suculento frescor.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:**

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** 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; Entrecote grelhado na brasa mal passado.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 18°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

*Safra 2004. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*