Château La Lagune – Haut-Médoc – 2020

Château La Lagune – 2020

Le Domaine

Château La Lagune est un **Troisième Grand Cru Classé 1855** situé dans le Haut-Médoc. Propriété de la famille Frey depuis 2000, le domaine est dirigé par **Caroline Frey**, œnologue et viticultrice engagée. La propriété, certifiée en agriculture biologique et travaillée en biodynamie, s'étend sur environ **80 hectares**.

Les vins du Château La Lagune sont réputés pour leur élégance, leur finesse et leur régularité, alliant tradition médocaine et pratiques respectueuses de l'environnement.

Terroir & Millésime 2020

Millésime 2020 : Année contrastée à Bordeaux : printemps humide, été chaud et sec, puis quelques pluies salvatrices en septembre. Le résultat est une vendange concentrée, offrant puissance, fraîcheur et équilibre.

Sol : Croupes graveleuses profondes du Haut-Médoc, parfaitement drainantes, idéales pour la maturité des cépages rouges.

Climat : Océanique tempéré, marqué par l'influence de l'estuaire de la Gironde, apportant régulation thermique et nuits fraîches favorisant la préservation de l'acidité.

Cépages

- Cabernet Sauvignon : ≈ 60 %
- Merlot : ≈ 30 %
- Petit Verdot : ≈ 10 %

Dégustation

- **Nez :** Expressif et raffiné, avec des arômes de cassis, mûre et cerise noire, associés à des notes florales, d’épices douces et une touche de cèdre.

- **Bouche :** Ample et structurée, soutenue par des tanins soyeux et mûrs. La trame fruitée reste juteuse, équilibrée par une belle fraîcheur.

- **Finale :** Longue, élégante, persistante, marquée par les fruits noirs et des notes légèrement épicées et boisées.

Potentiel de garde & Accords

Potentiel de garde : Déjà plaisant après quelques années, il s’exprime pleinement entre **2026 et 2035**, et peut évoluer favorablement au-delà en cave.

Accords mets :

- Côte de bœuf ou entrecôte grillée

- Agneau rôti aux herbes

- Gibier à plumes (faisan, pigeon)

- Plats mijotés en sauce (daube, bœuf bourguignon)

- Fromages affinés à pâte dure (comté, cantal)