

CHATEAU LA LAGUNE

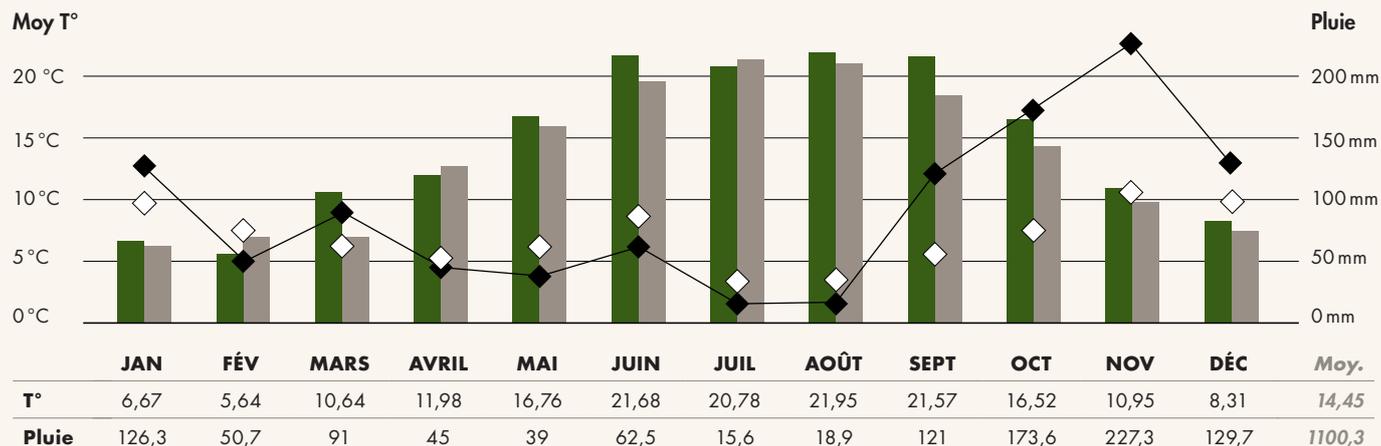
3^e GRAND CRU



CLASSÉ EN 1855

LES CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIME 2023

■ Moyenne des températures 2023 ■ Moyenne des températures de 2010 à 2023 ◆ Précipitations 2023 (mm) ◇ Précipitations moyennes de 2010 à 2023 (mm)



L'année 2023 a été marquée par une certaine instabilité de la météo.

La pluviométrie de l'automne 2022 et de l'hiver 2023 a été légèrement déficitaire. Mais les giboulées de Mars furent au rendez-vous pour humidifier les sols. Les températures moyennes du printemps 2023 ont été supérieures à la moyenne saisonnière. Combinées à des pluies déficientes en Avril et Mai mais orageuses et régulières, elles ont créé une ambiance tropicale en journée. Ces conditions ont été propices à une pression élevée des maladies cryptogamiques qui s'est prolongée jusqu'à la véraison.

L'été fut contrasté avec des mois de Juin et d'Août très chauds et un mois de Juillet plutôt frais.

Un pic de température mi-Août a concentré les raisins. Ceux-ci ont toutefois pu profiter d'importantes précipitations le 12 Septembre pour regagner en volume. De bonnes amplitudes thermiques au mois de Septembre ont permis de parfaire la maturité des raisins.

PHÉNOLOGIE 2023

LES PREMIERS BOURGEONS

ont débourré à partir du 29 Mars sur l'ensemble des parcelles

LA FLORAISON

s'est déroulée du 23 Mai au 9 Juin de façon assez homogène grâce à de bonnes conditions météorologiques.

LA VÉRAISON

a eu lieu du 13 Juillet au 4 Août. Les vendanges ont débuté le 8 Septembre par les Merlots du plateau de La Lagune. Les cabernets étaient à maturité optimale pour être récoltés à partir du 18 Septembre.

LES VENDANGES

se sont achevées le 29 Septembre

VINIFICATION DOUCE

APRÈS TROIS TRIS MANUELS CONSÉCUTIFS, RÉALISÉS PAR NOS ÉQUIPES, ET APPUYÉ PAR UN TRI OPTIQUE, LES MEILLEURES BAIES SONT SÉLECTIONNÉES POUR ÊTRE ENCUVÉES PAR SEMI-GRAVITÉ. LE PROCESSUS D'EXTRACTION EST GUIDÉ PAR DES DÉGUSTATIONS JOURNALIÈRES.

L'objectif étant de ne révéler que les tanins les plus purs et les plus qualitatifs de nos raisins et ainsi mettre à jour la finesse et l'élégance de nos terroirs. Le Château La Lagune résultera de l'assemblage de nos plus belles cuves issues de nos meilleures parcelles.

ASSEMBLAGE

65% Cabernet Sauvignon,
35% Merlot



BIODYVIN

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE