



Lagneaux
A
Pauillac

2015

APPELLATION PAUILLAC D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Famille du Docteur Gaëtan Lagneaux

Fiche technique

- Vignoble de 45 a 83 ca
- Age moyen : 59 ans
- Encépagement : 78 % Merlot Noir ;
22 % Cabernet Sauvignon
- Récolte manuelle
les 25 septembre et 2 octobre 2015
- Vinification en fût de chêne neuf.
- Fermentation malo-lactique
en barriques neuves
- Elevage 18 Mois en barriques
de chêne français 100% neuves
- Production : 3.000 cols
- Degré d'alcool
naturellement obtenu : 13,5%
- Appellation Pauillac
d'origine contrôlée

Le Lagneaux à Pauillac 2015
décrit par Christophe Coupeze, Œnologue,
Directeur Œnocentres Pauillac.

”

C'est l'heure des desserts.

*Un éclair mauve foncé jaillit du verre
comme une myrtille sauvage.*

*Plongent alors groseille et grenade
fraîches dans un coulis de chocolat.*

*La poudre de riz et la vanille viennent
les napper.*

*La première gorgée est douce et
onctueuse.*

*Elle repose sur des tanins très fins et
soyeux qui confèrent une sensation de
rondeur.*

*C'est là qu'apparaît le cacao, puis le
beurre et la vanille, dans une farandole
infinie et joyeuse.*

*Un verre de ce vin est une ode à la
gourmandise et ouvre l'appétit.*

Vivement le suivant !

”

*Le Lagneaux à Pauillac 2015,
Une ode à la gourmandise*

