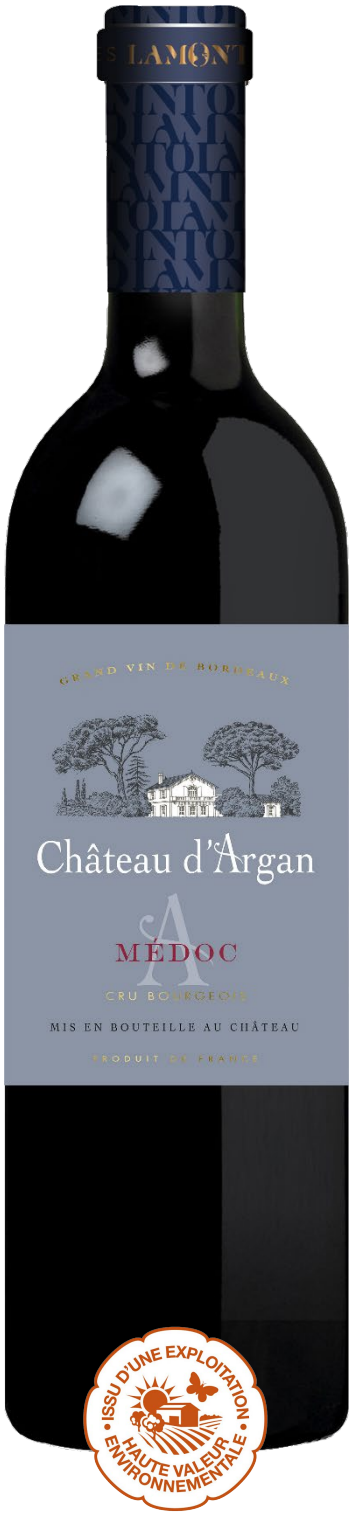
LAMONT
GRANDS VINS DE BORDEAUX

CHÂTEAU D'ARGAN

2019

AOC Médoc Cru Bourgeois



Alcohol: 14% vol.

Blending

62% Merlot
38% Cabernet Sauvignon

Vineyard

Area: 22,4 hectares of vineyards classified as Cru Bourgeois.
Soils: Clay-limestone.
Planting density: 5 000 vines per hectare.
Average vine age: 42 years.

Wine growing

Sustainable farming practices. HVE certification obtained.
Average yield : 24 hectoliters per hectare.

Wine making

The harvest is mechanical. Separate vinification of grape varieties is carried out in temperature-controlled stainless steel tanks. Long maceration (29 days), alcoholic fermentation with regular pump-overs and rack and returns, malolactic fermentation in tank. Aging is planned for 18 months, with 60% of the volume aged in French oak barrels, including 20% in new barrels.

Tasting notes

Deep garnet color with black reflections, bright and clear robe, expressive nose with aromas of red currant/blueberry/cherry, underlying forest floor (humus), and peppery (Sichuan pepper) notes, elegant woody hints of vanilla and toasty. Balanced and elegant palate with an attack on black fruit, the mid-palate, full of elegance, presents subtle notes of licorice and cardamom supported by a persistent vanilla/toasted woodiness. Food and wine pairing: Grilled white meats (lamb or veal), roasted red meats (beef and game).

Medals and Awards

Concours Général Agricole Paris 2022 : Gold medal
Guide Hachette Des Vins 2023: One Star
Frankfurt International Trophy 2022 : Gold medal

TEL +33(0)5 57 33 09 68 VIGNOBLES-LAMONT.COM CONTACT@LAMONTFINANCIERE.FR

LAMONT

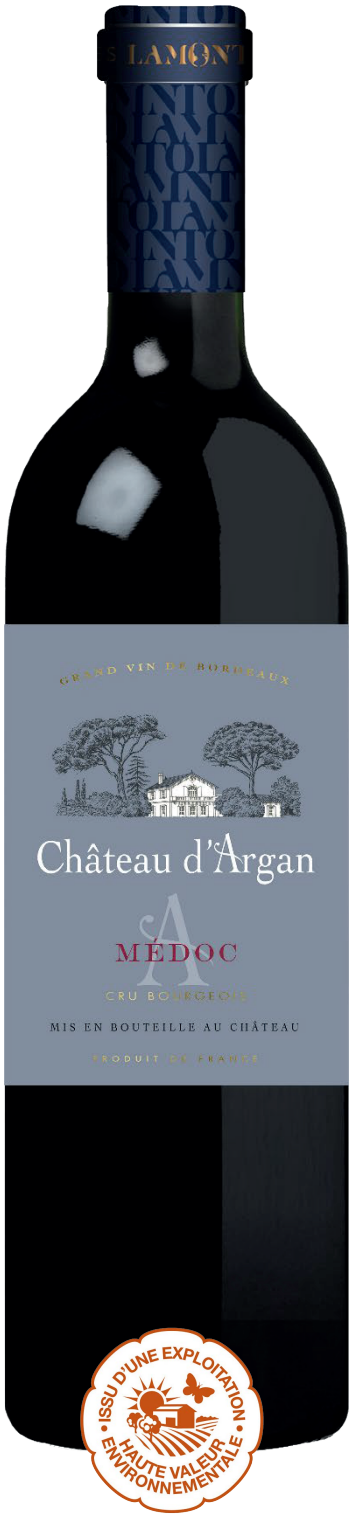
GRANDS VINS DE BORDEAUX

CHÂTEAU D'ARGAN

2019

AOC Médoc Cru Bourgeois

Degré d'alcool : 14% vol.



Assemblage

62% Merlot
38% Cabernet Sauvignon

Vignoble

Surface : 22,4 hectares de vignes en classification Cru Bourgeois.
Sols : Argilo-calcaire.
Densité de plantation : 5 000 pieds par hectare.
Age moyen des vignes : 42 ans.

Viticulture

Culture raisonnée, obtention de la certification HVE.
Rendement moyen : 24 hectolitres par hectare.

Vinification

Les vendanges sont mécaniques. Il est réalisé une vinification séparée des cépages en cuves inox thermorégulées, vinification séparée des cépages. Cuvaison longue (29 jours), fermentation alcoolique avec remontages et délestages réguliers, fermentation malolactique en cuve. Élevage prévu pendant 18 mois, avec 60% du volume élevé en barriques de chêne français dont 20% dans des fûts neufs.

Notes de dégustation

Couleur grenat profonde aux reflets noirs, robe brillante et limpide, nez expressif sur des arômes de groseille / myrtille/cerise , fond sous bois (humus) et poivrée (poivre de Sichuan), notes élégantes de boisé sur la vanille et le toasté. Bouche équilibrée et élégante avec une attaque sur le fruit noir, le milieu de bouche tout en élégance présente des notes subtiles de réglisse et de cardamone soutenues par un boisé vanillé/grillé qui persistent en bouche.
Accord mets/vins : viandes blanches grillées, viandes rouges rôti.

Médailles et récompenses

Concours Général Agricole Paris 2022 : médaille d'Or
Guide Hachette Des Vins 2023: 1 étoile
Frankfurt International Trophy 2022 : médaille d'Or