

2025 EN 4 POINTS

- Tournant stylistique vers plus de fruit et d'énergie.
- Vinification douce : infusion, précision des tanins.
- Élevage multi-contenants, bois neuf limité.
- Grand Cru Classé en bio & biodynamie.

VINIFICATION & ÉLEVAGE — APPROCHE 2025

- Vendanges manuelles en cagettes, triple tri.
- Macération pré-fermentaire à froid (Merlot, Petit Verdot).
- Bioprotection (sans sulfitage à l'encuvage).
- Extraction douce par remontages.
- Élevage multi-contenants (barriques, foudres, inox, béton, porcelaine).
- 50 % du volume en barriques — dont 25 % de bois neuf.

VITICULTURE

- Certifié Agriculture Biologique (depuis 2016)
- Certifié Biodyvin (depuis 2019)
— 10^e domaine bordelais certifié Biodyvin
- 40 ha dédiés à la biodiversité (forêts, prairies, haies)

Objectif : **expression vivante**
des sols et du terroir.

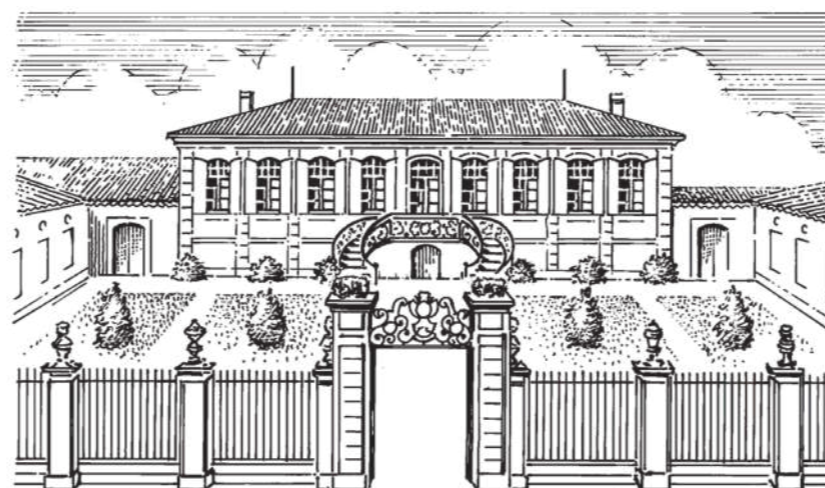


CHATEAU LA LAGUNE

2025

HAUT-MÉDOC

3^e GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



STYLE

Vin lumineux et précis, porté par un fruit noir éclatant (cassis, mûre), des notes florales et épicées.
Bouche fraîche, énergique, aux tanins fins et parfaitement intégrés.

Un La Lagune accessible, vibrant et élégant.



SCORES

93-95 VINOUS

95 QUARIN

93-94 JS

TERROIR & VIGNOBLE

- 70 ha situés sur le plateau historique du classement de 1855.
- Graves légères, signature de finesse et d'élégance.
- Vignes de 20 à 60 ans.
- Un terroir favorisant fraîcheur, précision et équilibre.

HISTOIRE & VISION

Domaine historique du Médoc fondé au XVI^e siècle.

Depuis 1999, la famille Frey conduit une vision engagée et exigeante. En 2025, nouvelle dynamique avec Delphine Frey et une équipe renouvelée, portée par une recherche accrue de précision et d'élégance.



CHIFFRES CLÉS

Assemblage : **50% MERLOT /**
41% CABERNET SAUVIGNON / 9% PETIT VERDOT

Alcool :
14 % VOL.

Potentiel de garde :
15+ ANS

pH :
3,82