



DOMAINES  
**LAUJAC**  
MÉDOC

## L DE LAFFITTE LAUJAC



**Appellation :** Médoc

**Commune :** Bégadan

**Superficie :** 10 ha.

**Sols :** Graves et argilo calcaires

**Encepagement :** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot

**Densité de plantation :** 6 600 pieds/ha.

**Âge du vignoble :** 15-20 ans

**Production :** 65 000 bouteilles

### DIRECTION

**Propriétaire :** Vanessa Cruse Duboscq

**Directeur :** René-Philippe Duboscq

**Cœnologue :** Stéphane Courreges

### DANS LA VIGNE

**Protection du vignoble :**

- Lutte raisonnée
- Parcelles enherbées naturellement
- Taille en guyot double
- Effeuvillage

**Rendement :** 50 à 55 hl/ha.

**Vendanges :**

- Mécaniques
- Egrappoir et tri mécanique au chai suivi d'un tri manuel

### DANS LE CHAI

**Remontages :** 2 volumes de cuve en 2 fois

**Maceration :** 3 à 4 semaines en cuves inox à 26/28°C

**Degré :** 12,5°

**Elevage :** Sur bois français pendant 6 mois « Mis en bouteille au Château »

Un vin qui présente un nez fruité et boisé avec des notes épicées. En bouche, on retrouve des arômes de fruits rouges et des notes mentholées qui lui confèrent une agréable sensation de fraîcheur. Le boisé est fondu et harmonieux. C'est un vin équilibré avec une belle structure. Un joli vin qui s'apprécie en toute occasion.

**Accord Mets et Vins :**

Il s'accordera parfaitement avec une pièce de bœuf aux champignons, une tourte à la viande, une blanquette ou un bœuf bourguignon.