



DOMAINES
LAUJAC
MÉDOC

CHÂTEAU LA TOUR CORDOUAN



Appellation : Médoc

Commune : Bégadan

Superficie : 10 ha.

Sols : Graves et argilo calcaires

Encepagement : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

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

Céologue : Stéphane Courreges

DANS LA VIGNE

Protection du vignoble :

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

Rendement : 50 à 55 hl/ha.

Vendanges :

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

DANS LE CHAI

Remontages : 2 volumes de cuve en 2 fois

Macération : 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 »

La couleur est intense et brillante. Au nez, il exprime de beaux arômes de fruits rouges. En bouche, il est ample, gourmand et légèrement toasté au final. Grâce à un bel équilibre, un vin qui pourra s'apprécier dès sa jeunesse.

Accord Mets et Vins :

Il s'accordera avec notamment des viandes blanches comme une volaille rôtie, une côte de veau aux champignons, un carré d'agneau.