



DOMAINES
LAUJAC
MÉDOC

CHÂTEAU LAFFITTE LAUJAC



Appellation : Médoc

Commune : Bégadan

Superficie : 30 ha.

Sols: Graves et argilo calcaires

Encepagement : 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha.

Âge du vignoble : 25 ans

Production : 200 000 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
- Effeuillage

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
- Cuves Inox thermorégulées
- Température de fermentation : 26/28°C

Macération : 3 à 4 semaines en cuves

Presse : Cage verticale

Degré : 13°

Elevage : 30% pendant 12 mois sur chêne français « Mis en bouteille au Château »

Au nez, le Château Laffitte Laujac s'ouvre sur des notes de menthe et d'épices puis laisse place aux fruits noirs. L'attaque est vive et fine. Les tanins sont puissants et délicats. Les arômes de fruits rouges sont légèrement confiturés en bouche. Ce vin est puissant et équilibré. Il pourra se déguster jeune mais aussi s'apprécier jusqu'à 10 ou 15 ans en fonction du millésime.

Accord Mets et Vins :

Ce vin s'accordera très bien avec un tournedos Rossini, une escalope de veau à la crème, une salade aux gésiers confits, des fromages affinés.