



DOMAINES  
**LAUJAC**  
MÉDOC

## CHÂTEAU LAUJAC



**Appellation :** Médoc

**Commune :** Bégadan

**Superficie :** 35 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
- Effeuilage

**Rendement :** 50 à 55 hl/ha.

**Vendanges :**

- Mécaniques
- Egrappoir et double tri mécanique et manuel au chai

### 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 en barriques de chênes français  
« Mis en bouteille au château »

Sa couleur évolue du rubis au grenat vers des notes tuilées au fil des années mais conservera brillance et intensité. C'est un vin dense sur des arômes de cassis et de myrtilles. L'attaque en bouche est franche et délicate. Les tanins sont fins et se fondent avec la matière. Grâce à sa belle structure, un vin de garde que vous pourrez apprécier au fil du temps.

**Accord Mets et Vins :**

À déguster avec un sandre au vin rouge, un magret de canard aux aïelles ou une pièce de bœuf forestière.