



DOMAINES
LAUJAC
MÉDOC

L DE LAFFITTE LAUJAC



Appellation : Médoc

Gemeinde : Bégadan

Fläche : 10 Hektar

Boden : Kiesel und Lehm/Kalk-Böden

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

Pflanzdichte : 6.600 Rebstöcke pro Hektar

Alter des Weinbergs : 15-20 Jahre

Produktionsmenge : 65.000 Flaschen

LEITUNG

Inhaberin : Vanessa Cruse Duboscq

Geschäftsführer : René-Philippe Duboscq

Önologe : Stéphane Courreges

IM WEINBERG

Schutz des Rebbestands :

- gemäßigte Schädlingsbekämpfung - natürlich begrünte Parzellen
- Erziehungsform: doppelter Guyot-Schnitt - Entlaubung

Ertragsmengen : 50 bis 55 hl/ha.

Weinlese :

- maschinelle Lese
- maschinelle Entrappung und maschinelles sowie manuelles Verlesen im Keller

IM KELLER

Umwälzungen : 2 Tankvolumen werden 2x umgewälzt

Maischegärung : 3 bis 4 Wochen im Edelstahltank bei 26/28°C

Kelter : Vertikal-Korb

Alkoholgehalt : 12,5 Vol-%

Ausbau : 6 Monate in französischen Eichenfässern „Gutsabfüllung“

Ein Wein mit fruchtigem Bukett, das mit holzigen und würzigen Noten glänzt. Am Gaumen entfalten sich Aromen von roten Beeren und Menthol, die ihm eine schöne Frische verleihen. Die Barrique-Note ist harmonisch und schön eingebunden. Ein ausgewogener Wein mit schöner Struktur. Ein Schmuckstück für jede Gelegenheit.

Servierempfehlung :

Perfekter Begleiter von Rindfleisch mit Champignonsauce, Gemüseku-chen, Frikassee oder „Bœuf Bourguignon“.