



DOMAINES
LAUJAC
MÉDOC

CHÂTEAU LAFFITTE LAUJAC



Appellation : Médoc

Gemeinde : Bégadan

Fläche : 30 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 : 25 Jahre

Produktionsmenge : 200.000 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 - thermoregulierte Edelstahltanks
- Gärtemperatur: 26/28°C

Maischegärung : 3 bis 4 Wochen im Tank

Kelter : Vertikal-Korb

Alkoholgehalt : 13 Vol-%

Ausbau : 30% reifen 12 Monate lang in französischen Eichenfässern „Gutsabfüllung“

In der Nase präsentiert sich der Château Laffitte Laujac zunächst mit minzigen und würzigen Noten, später kommen Aromen von Waldfrüchten dazu. Der Anklang am Gaumen ist lebhaft und sehr fein. Man schmeckt köstliche und kräftige Tannine und Noten von roten Früchten mit leichter Tendenz zur Konfitüre. Ein kräftiger, ausgewogener Wein, der jung genossen werden kann, aber je nach Jahrgang noch 10 bis 15 Jahre später an Reiz gewinnt.

Servierempfehlung :

Hervorragend zu Rinderfilet „Tournedos Rossini“, Kalbsschnitzel an Rahmsauce, Salat aus Geflügelmägen-Confit oder zu kräftigem Käse.