



DOMAINES
LAUJAC
MÉDOC

CHÂTEAU LAUJAC



Appellation : Médoc

Gemeinde : Bégadan

Fläche : 35 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 zweifaches mechanisches und 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“

Sein intensives Rubinrot verwandelt sich mit den Jahren in Granatrot, das von ziegelfarbenen Reflexen durchwirkt wird, ohne an Glanz und Intensität zu verlieren. Ein dichter Wein mit Noten von schwarzer Johannisbeere und Heidelbeere. Am Gaumen präsentiert er sich zart und rein. Die feinen Tannine sind gut eingebunden. Dank seiner schönen Struktur ein lagerfähiger Wein, der lange ein Genuss bleibt.

Servierempfehlung :

Reichen Sie diesen Wein zu Zander in Rotweinsauce, Entenbrust mit Preiselbeeren oder Rindfleisch „à la forestière“ mit Kartoffeln, Pilzen und Speck.