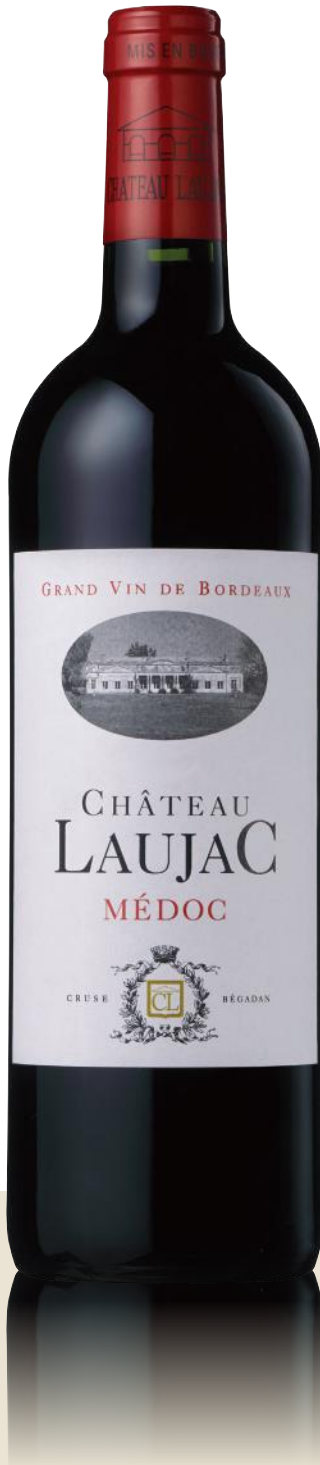




DOMAINES  
**LAUJAC**  
MÉDOC



## 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.