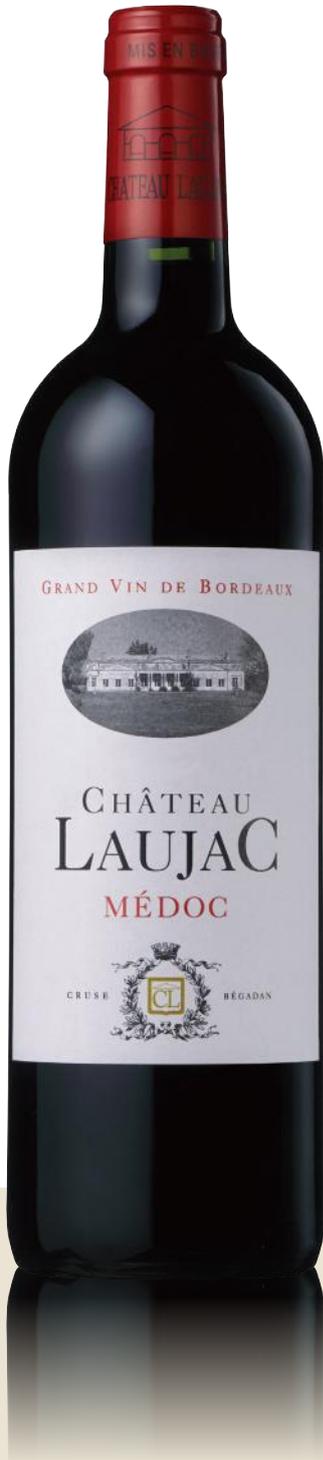




DOMAINES
LAUJAC
MÉDOC



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.