



2022

CHÂTEAU L'ARGENTEYRE



CUVÉE

Château L'Argenteyre 2022

COULEUR

Rouge

APPELLATION

A.O.P Médoc

ENCÉPAGEMENT

45% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot

RENDEMENTS

39 HI / hectare

SOLS

Graves et argilo-calcaires

MÉTHODE CULTURALE

HVE 3



DEGRÉ

13%

Terroir _____

Le vaste domaine de Laujac, au cœur du Médoc, s'étend sur une superficie totale de 500 hectares dont 100 hectares de vigne.

Il comprend le Château Laujac, classé Cru Bourgeois Supérieur et le Château l'Argenteyre, notre voisin, Cru bourgeois acquis en 2022.

Le terroir de Laujac se situe sur une belle croupe de graves filtrantes, assurant un excellent drainage naturel. La proximité de l'estuaire de la Gironde et de l'océan Atlantique créent un microclimat très favorable au vignoble et à la bonne maturation des raisins. Au pied des vignes, s'étendent les grasses prairies du polder endigué où pacagent paisiblement le troupeau de bovins limousines et les chevaux de selle français élevés à Laujac.



Vinification _____



Vendange mécanique



Double tri mécanique et manuel



Remontage 2 volumes de cuve en 2 remontages



Cuves thermorégulées

OENOTEAM Thomas DUCLOS



www.chateaulaujac.com
SAS DOMAINES LAUJAC · 56 Route de Laujac · 33340 BEGADAN · t : 33/0 5 56 41 50 12
accueil@chateaulaujac.com

