



Château Laujac 2010

Médoc



Le vignoble est situé au cœur du Médoc et s'étend sur une superficie totale de 400 hectares. La proximité de l'estuaire de Gironde et de l'océan Atlantique crée un microclimat très favorable au vignoble et à la bonne maturation des raisins. Le vignoble est scindé en deux : le vignoble de Laujac composé de graves et celui de Laffitte composé d'argilo-calcaire. Bernard CRUSE est le responsable depuis 1962. Depuis quelques années un travail sur la préservation de l'écosystème de Laujac est mené : viticulture raisonné, traitement des effluents viticoles, enrichissement des sols etc.

Bordeaux Tradition

Le 2010, millésime exceptionnel, est particulièrement réussi : le vin est dense ample, avec des fruits mûrs et une grosse structure sans dureté tannique.

Pourquoi acheter ce vin?

- Exposition sud/sud-est : les sols sont les plus fins de l'appellation
- Toute la réception vendanges a été revue avec l'acquisition d'une trieuse SOCMA (même système qu'à Issan) suivie d'une table de tri manuelle. L'objectif: amener les raisins dans le meilleur état possible à la cuve
- Savoir-faire de la famille CRUSE (Château Issan)

Fiche Technique

Administrateur: Bernard CRUSE

Œnologue consultant: Mathieu HUGUET

Surface: 30 hectares

Age moyen du vignoble: 25 ans

Rendements: 45 à 50 hl/ha

Sols: Graves

Cépages: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot

Critères qualité: Machine avec tri à la vigne et chai, eraflage et foulage des grappes,

pré-fermentation à froid et pressurage pneumatique, cuves en acier inoxydables thermo-régulées, 4 remontages par jour, élevage en barriques neuves (25%) pendant 12 mois

Potentiel de garde: 8-10 ans

Température: 17°C

Accords mets/vins: Veau, canard, camembert, bœuf, viandes en sauces etc.

Site internet : www.chateaulaujac.com