



Château Laujac 2011

Médoc



Le vignoble est situé au cœur du Médoc et s'étend sur une superficie totale de 400 hectares et 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 est mené : viticulture raisonné, traitement des effluents viticoles, enrichissement des sols etc.

Bordeaux Tradition

Le 2011 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
- Un suivi parcellaire associé à un logiciel de traçabilité a été instauré afin de travailler le plus précisément possible
- Toute la réception vendanges a été revue avec l'acquisition d'une trieuse SOCMA (même système qu'à Issan). L'objectif: amener les raisins dans le meilleur état possible à la cuve
- Le parc de barriques a été entièrement renouvelé. Le vin y séjourne un an. Toutes les barriques sont issues de chêne français et 25% sont neuves
- Un prix raisonnable qui permet de construire une politique commerciale

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: éraflage et foulage des grappes, pré-fermentation à froid et pressurage pneumatique, cuves en acier inoxydable thermo-régulées, 4 remontages par jour

Potentiel de garde: 8-10 ans

Température: 17°C

Accords mets/vins: Viandes en sauces

Site internet : www.chateaulaujac.com