

CHÂTEAU LAUJAC

Cru bourgeois

Appellation

Médoc

DIRECTION

Propriétaire
Directeur
Œnologue Consultant

Vanessa Cruse Duboscq
René-Philippe Duboscq
Stéphane Courrèges

VIGNOBLE

Localisation
Sols
Surface
Cépages
Age moyen des vignes
Porte Greffe
Densité de plantation
Taille
Rendement
Récolte

Nord Médoc
Graves et argilo calcaires
35 hectares
61% cabernet sauvignon -32% Merlot-7% Petit Verdot
25 ans
101-14, 420A et Gravesac
6600 plants par hectare
Traditionnelle en guyot double
50 à 55 hectolitres par hectare
Mécanique

VINIFICATION

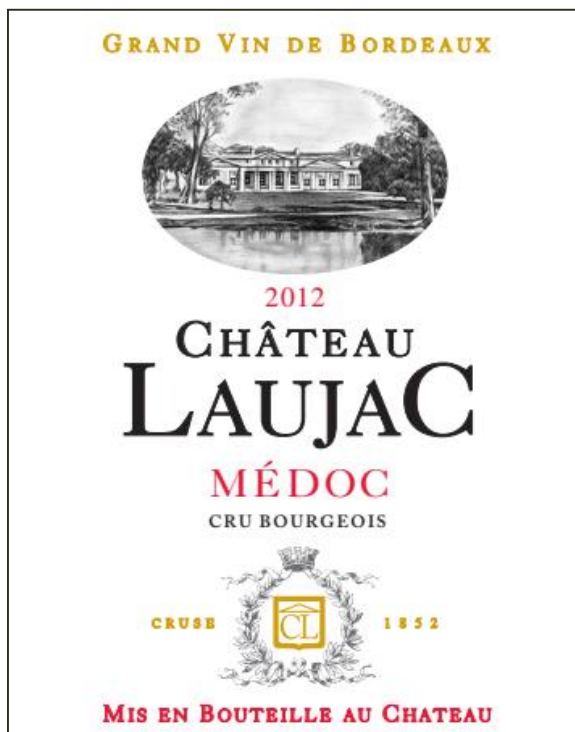
Réception Vendange
Remontages
Cuves
T° de fermentation
Contrôle de température
Macération
Fermentation malo-lactique
Presse
Alcool

Double tri mécanique et manuel
2 volumes de cuve en 2 remontages
Inox
26/28°C
Cuves thermorégulées
3 à 4 semaines en cuve
En cuve
Cage verticale
13%

ELEVAGE

Elevage
Embouteillage
Production

30% pendant 12 mois en barriques de chêne français
Au château uniquement "Mis en bouteille au château"
100000 bouteilles



SCEA Château Laujac - 56 route de Begadan 33340 Begadan - France

Tél: +33(0)5 56 41 50 12 - Fax: +33(0) 5 56 41 36 65 - E-mail: contact@chateaulaujac.com

Siret 441 421 872 00017 - TVA FR 944 414 218 72 - APE 011G - Accises FR 03 346 E 0437