

CHÂTEAU LAUJAC

Cru bourgeois

Appellation

Médoc

DIRECTION

Propriétaire
Directeur
Œnologue Consultant

Vanessa Cruse Duboscq
René-Philippe Duboscq
Stéphane Courrèges

VIGNOBLE

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

Nord Médoc
Graves et argilo calcaires
35 hectares
53% cabernet sauvignon -45% Merlot-2% Petit Verdot
25 ans
101-14, 420A et Gravesac
6600 plants par hectare
Traditionnelle en guyot double
46 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 et barriques
Cage verticale
13,5%

ELEVAGE

Elevage
Embouteillage
Production

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

GRAND VIN DE BORDEAUX



2014

CHÂTEAU
LAUJAC
MÉDOC



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



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