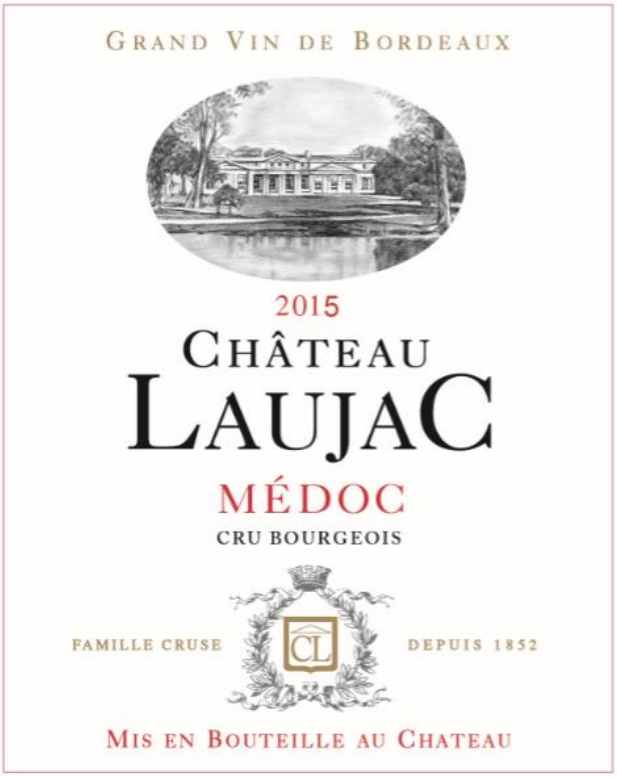
# CHÂTEAU LAUJAC

## Cru bourgeois




| | |
|---|---|
| **Appellation** | Médoc |
| **DIRECTION** | |
| **Propriétaire** | Vanessa Cruse Duboscq |
| **Directeur** | René-Philippe Duboscq |
| **Œnologue Consultant** | Stéphane Courrèges |
| **VIGNOBLE** | |
| **Localisation** | Nord Médoc |
| **Sols** | Graves et argilo calcaires |
| **Surface** | 35 hectares |
| **Assemblage** | 43% cabernet sauvignon -48% Merlot-10% Petit Verdot |
| **Age moyen des vignes** | 25 ans |
| **Porte Greffe** | 101-14, 420A et Gravesac |
| **Densité de plantation** | 6600 plants par hectare |
| **Taille** | Traditionnelle en guyot double |
| **Rendement** | 52 hectolitres par hectare |
| **Récolte** | Mécanique |
| **VINIFICATION** | |
| **Réception Vendange** | Double tri mécanique et manuel |
| **Remontages** | 2 volumes de cuve en 2 remontages |
| **Cuves** | Inox |
| **T° de fermentation** | 26/28°C |
| **Contrôle de température** | Cuves thermorégulées |
| **Macération** | 3 à 4 semaines en cuve |
| **Fermentation malo-lactique** | En cuve et barriques |
| **Presse** | Cage verticale |
| **Alcool** | 13,5% |
| **ELEVAGE** | |
| **Elevage** | 30% pendant 12 mois sur chêne français |
| **Embouteillage** | Au château uniquement ''Mis en bouteille au château'' |
| **Production** | 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**