

# 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  
43% cabernet sauvignon -48% Merlot-10% Petit Verdot  
25 ans  
101-14, 420A et Gravesac  
6600 plants par hectare  
Traditionnelle en guyot double  
52 hectolitres par hectare  
Mécanique

## VINIFICATION

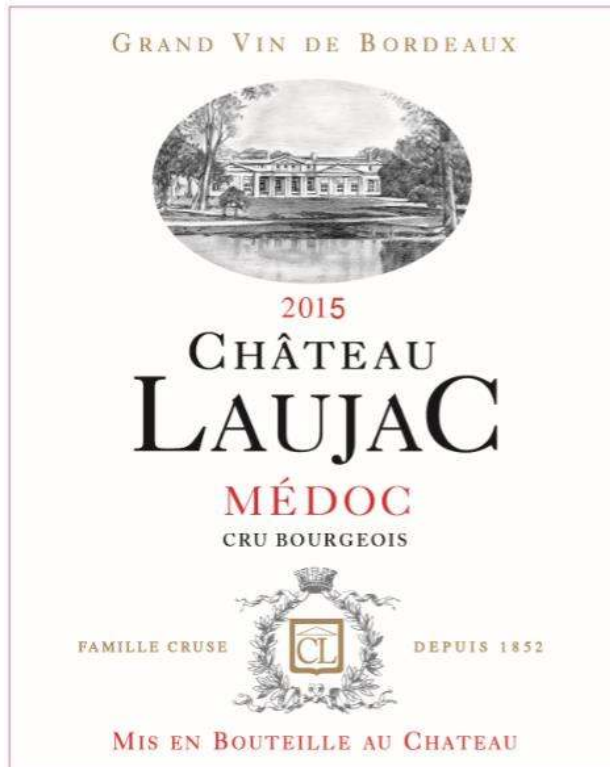
Réception Vendange  
Remontages  
Cuves  
T° de fermentation  
Contrôle de température  
Macération  
Fermentation malo-lactique  
Presse  
Alcool

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



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](mailto:contact@chateaulaujac.com)

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