



L de Laffitte Laujac 2011

Médoc



Second vin de Château Laffite Laujac, le vignoble de L de Laffitte Laujac est situé au cœur du Médoc et s'étend sur une superficie totale de 400 hectares. Bernard CRUSE en est le responsable depuis 1962.

Bordeaux Tradition

Un vin raffiné et élégant. Une typicité intéressante, un joli nez et une longueur en bouche très appréciable. Les notes fruitées rendent ce millésime des plus savoureux et nous offre ainsi un vin souple et onctueux.

Pourquoi acheter ce vin?

- Exposition sud/sud-est; les sols sont les plus fins de l'appellation
- La proximité de l'estuaire de Gironde et de l'océan Atlantique crée un microclimat très favorable au vignoble et à la bonne maturation des raisins
- Travail sur la préservation de l'écosystème de Laujac : viticulture raisonné, traitement des effluents viticoles, enrichissement des sols etc.
- Savoir-faire de la famille CRUSE
- Œnologue de renom : Eric BOISSENOT (Château Latour, Lafite-Rothschild etc.)
- Elevage en barriques durant un an dont 1/4 de barriques neuves
- Qualité du millésime : « exceptionnel » tout comme le 2009

Fiche Technique

Propriétaire: G.F.A Château Laujac

Age moyen du vignoble: 20 ans

Rendements: 45 à 50 hl/ha

Sols: Graves

Couleur: Rouge

Cépages: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Critères qualité: Une fois les vendanges terminées, les grappes sont éraflées puis foulées. Machine avec tri à la vigne et chai. Pré-

fermentation à froid. Cuves en acier inoxydable thermo-régulées. Pressurage pneumatique.

4 remontages par jour durant la fermentation.

Potentiel de garde: 10 ans

Température: 17°C

Accords mets/vins: Veau, canard, camembert, bœuf, viandes en sauces etc.

Site internet : www.chateaulaujac.com

18 rue Edouard Faure
33 083 Bordeaux Cedex

T+33 5 56 69 25 30 F+ 33 5 56 69 25 31

www.bordeaux-tradition.com – www.pro.bordeaux-tradition.com
contact@bordeaux-tradition.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé