



Château Laffitte Laujac 2011

Médoc

Le vignoble du château Laffitte Laujac est situé au cœur du Médoc et s'étend sur une superficie totale de 350 hectares. Ce dernier est scindé en deux : le vignoble de Laujac composé de graves et celui de Laffitte composé d'argilo-calcaire. Bernard CRUSE en est le responsable depuis 1962.

Bordeaux Tradition

Ce 2011 est vif, pénétrant, flatteur et structuré dans la lignée du 2010. Le résultat d'un judicieux arbitrage du temps de vieillissement nécessaire à son épanouissement.

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.
- Elevage en barriques durant 18 mois dont 20% sont neuves
- Œnologue de renom : Eric BOISSENOT (Château Latour, Lafite-Rothschild etc.)
- Qualité du millésime : « exceptionnel »



Fiche Technique

Propriétaire: G.F.A Château Laujac

Œnologue consultant: Eric BOISSENOT

Surface: 15 hectares

Age moyen du vignoble: 25 ans

Rendements: 45 à 50 hl/ha

Sols: argilo calcaire

Cépages:

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Critères qualité:

- éraflage et foulage des grappes

- machine avec tri à la vigne et chai
- pré-fermentation à froid et pressurage pneumatique
- cuves en acier inoxydables thermo-régulées
- 4 remontages par jour

Potentiel de garde: 8-10 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