

CHÂTEAU LAUDUC



Lauduc

CLASSIC
AOC BORDEAUX

CÉPAGE
GRAPE VARIETY

75% Merlot
25% Cabernet Sauvignon

2012

75 cl
37,5 cl
50 cl
- magnum

carton de 6
carton de 12
carton de 12
carton de 6

VINIFICATION

Vendanges mécanique à maturité optimum - Eraflage, puis passage au fouloir - Sulfitage sur la vendange en fouloir - Vinification traditionnelle - Fermentation alcoolique entre 26° et 30°C. Remontage biquotidien avec aération (pompe et canne à insuffler) - Cuvaison de 15 à 21 jours (en fonction des millésimes). Clarification par le froid pendant 1 hiver.

The grapes are harvested mechanically at their optimal maturity. The grapes are taken of the stalks and are put in tanning drums followed by the adding of sulfites - Traditional vinification processes are used - Alcoholic fermentation between 26°C and 30°C. The wine is pumped over the mark with aeration twice daily (pump and pipe to be insufflated) - Fermentation for 15 to 21 days (this depends on the vintage of the wine). The refining process takes place whilst cold during the winter.

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Bordeaux rouge rubis, nez riche d'arômes de fruits rouges, de noix de muscade et d'épices. Bouche charnue, assez concentrée pour donner un équilibre harmonieux.

A nice typical red Bordeaux ; ruby red color, rich aromas of red fruits and spices. Fleshy and concentrated to offer a good balance.



MAISON GRANDEAU LAUDUC - DOMAINE DE BELLEVUE - 33370 TRESSES - FRANCE
tél. : 33 (0) 5 57 34 43 56 - fax : 33 (0) 5 57 34 43 58 - e-mail : m.grandeau@lauduc.fr

Safra 2010. Pizza na "La Mama Pizzeria". Jantar em 28/09/2014, Bordeaux.