



DOMAINES
LAUJAC
MÉDOC

CHÂTEAU LA TOUR CORDOUAN



Appellation : Médoc
Commune : Bégadan
Superficie : 10 ha.
Sols : Graves et argilo calcaires
Encepagement : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot
Densité de plantation : 6 600 pieds/ha.
Âge du vignoble : 15-20 ans
Production : 65 000 bouteilles

DIRECTION

Propriétaire : Vanessa Cruse Duboscq
Directeur : René-Philippe Duboscq
Cœnologue : Stéphane Courreges

DANS LA VIGNE

Protection du vignoble :

- Lutte raisonnée
- Parcelles enherbées naturellement
- Taille en guyot double
- Effeuillage

Rendement : 50 à 55 hl/ha.

Vendanges :

- Mécaniques
- Égrappoir et tri mécanique au chai suivi d'un tri manuel

DANS LE CHAI

Remontages : 2 volumes de cuve en 2 fois

Maceration : 3 à 4 semaines en cuves inox à 26/28°C

Degré : 12,5°

Élevage : Sur bois français pendant 6 mois « Mis en bouteille au Château »

La couleur est intense et brillante. Au nez, il exprime de beaux arômes de fruits rouges. En bouche, il est ample, gourmand et légèrement toasté au final. Grâce à un bel équilibre, un vin qui pourra s'apprécier dès sa jeunesse.

Accord Mets et Vins :

Il s'accordera avec notamment des viandes blanches comme une volaille rôtie, une côte de veau aux champignons, un carré d'agneau.

Château Laujac – 56 route de Laujac - 33340 Bégadan

Tel. : 05.56.41.50.12 - contact@chateaulaujac.com

Safra 2014. Jantar em 16/10/2020. Euro Bistrô.