

Lauduc

CHANTELEVENT AOC BORDEAUX



CÉPAGE GRAPE VARIETY

75% Merlot
25% Cabernet Sauvignon

2016

75 cl

carton de 6

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Présentation rouge grenat profond au disque pourpre. Nez puissant de mûre, cassis et poivre noir subtilement truffé et cacaoté. La bouche est complexe et harmonieuse, d'un touché de tannins très soyeux et enrobés. Le milieu de bouche est gourmand et joufflu, dominé par les fruits noirs, panier de cerises noires. La finale est juteuse et toute en harmonie. Équilibre, gourmandise et qualité des tanins pour un vin qui se partage.

Nice deep garnet-red with crimson disc. Powerful nose of blackberry, blackcurrant and black pepper with subtle notes of cacao and truffle. The mouth is complex, harmonious and gourmand with silky tannins, dominated by black cherry. Balance, tasty and tannins quality for a wine to share.

VINIFICATION

Vendanges mécanique à maturité optimum - Eraftage, 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.

