

CHÂTEAU LAUDUC

Lauduc

GRANDE CUVÉE

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR



CÉPAGE

GRAPE VARIETY

20% Malbec
20% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

2018

75 cl

carton de 6

DÉGUSTATION

CHARACTERISTICS

Éclat et brillance pour cette robe grenat au disque rubis. Nez puissant et complexe, légèrement fumé, truffes blanches, quetsches, puis plus frais à l'agitation avec des arômes de cassis et léger menthol. En bouche, l'attaque est franche, pleine d'emblée mais aérienne, le vin occupe l'espace, les tannins très fins tapissent le palais et ce corps séveux, rond et dense. La bouche est longue, encore sur la structure de son élevage, elle exprime des notes empyreumatiques et de fruits noirs, elle est juteuse et fraîche sur toute sa longueur. Une grande dame !

Nice deep garnet-red and brown color with a crimson disk. Nose is complex and intense of damp forest notes, smoked then dominated by blackberry and wild strawberry. The mouth shows great delicacy, powerful is balanced thanks to the tannins wisdom, polish by their growing in barrels. Mouth is full-bodied with blending rosewood, candied plums and blackberry aromas.

VINIFICATION

Taille courte, guyot double, effeuillage et vendange verte. Vendanges mécaniques avec tri embarqué, eraflage et foulage léger. Cuve saignée à hauteur de 20%. Fermentation alcoolique avec contrôle des températures entre 26 et 28°C. Remontage biquotidien début fermentation avec diminution au fil de celle-ci afin d'extraire de manière douce. Délestage à mi-fermentation. Macération post-fermentaire à 28°C pendant une dizaine de jours. Cuvaision de 27 à 32 jours. Elevage en barriques de chêne français dont 33% de neuves et 67% de 2 vins. Collage et filtration avant la mise en bouteille.

Short height, "guyot-double", the leaves are taken off and the harvest takes place when not yet ripe. Grapes are harvested mechanically with selective picking followed by light stalking, crushing and 20% bleeding. Alcoholic fermentation between 26°C and 28°C. The wine is pumped over the mark with twice daily aeration during the beginning of fermentation followed by a releasing at half fermentation. Post fermentation maceration at 28°C for tens days. Fermentation between 25 and 35 days. A third is ageing in new oak barrels and the other part in recycling barrels of 2 years.

