CABERNET SAUVIGNON

ÉTOILE DE LAUDUC

AOC BORDEAUX

ISSU D'UNE EXPLOITATION • HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE •

CÉPAGE
GRAPE VARIETY

100% Cabernet Sauvignon

2016

75 cl *carton de 6*

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué. Eraflage puis foulage léger. Saignée de 10%. 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. Cuvaison de 27 à 32 jours. Elevage en barriques de chêne français de 2 vins. Collage et filtration avant la mise en bouteille.

Grapes are harvested mechanically with selective picking. Taken of the stalk followed by a light crushing and 10% 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. Ageing in recycling oak barrels of 2 years.

DÉGUSTATION
CHARACTERISTICS

De couleur profonde pourpre violine et disque bleuté. Son nez est épicé, poivré, avec des fruits noirs juste mûrs, du pain d'épices, cheminée froide, un bouquet complexe, fin et révélé. L'attaque est franche, déployée, le vin montre d'emblais sa structure tannique aux grains fins, la bouche est dense avec une belle fraicheur. Tout en tension et en relance, il exprime des arômes toastés de cassis noir et des notes d'épicéa. Une matière riche et fraiche.

A deep crimson color with a blueish disk. A spicy and peppery nose with black and gingerbread, reveal complexity and fineness to the bouquet. The attack is clear and expressive with a nice and delicate tannins structure. The mouth is full bodied with a good freshness, show toasted blackcurrant aromas and pine tree notes.

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 : contact@lauduc.fr