

CHÂTEAU LAUDUC

Lauduc

AOC BORDEAUX



CÉPAGE
GRAPE VARIETY

91% Merlot
5% Cabernet Franc
4% Malbec

2019

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. Cuvaision 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

Une robe profonde, belle brillante, de couleur bigarreau au disque pourpre clair. Un nez intense de fleurs de sureau, de fruits noirs à noyaux et de myrtille, très gourmand. La bouche est pleine, texturée, les tanins sont enrobés et donnent un caractère gonflant à la bouche. Très long et plein avec une aromatique de fruits noirs, de noyaux et des touches torréfiées apportées par un bel élevage qui allonge la bouche. Un archétype de merlot de Bordeaux.

Brilliant cherry color with a light purple disk. A greedy nose with intense flavor of elder trees flowers, black fruits and blueberries notes. The mouth is full-bodied and textured, express to black fruits and roasted notes. Tannins are well blend and give character thanks to the ageing that makes the

