

CHÂTEAU LAUDUC

# Lauduc

PRESTIGE

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR



CÉPAGE  
GRAPE VARIETY

78% Merlot  
12% Cabernet Sauvignon  
10% Cabernet Franc

2019

## VINIFICATION

Vendanges mécaniques à maturité optimum - Eraflage léger, passage sur la table de tri puis au fouloir. Sulfitage sur la vendange en fouloir. Macération à froid durant 3 à 4 jours pour une meilleure extraction de la couleur et des arômes fruités. Saignée 5%. Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique entre 26° et 30°C. Remontage biquotidien avec aération. Cuvaison de 25 jours. Élevage en barriques de chêne français 100% neuves.

*Grapes are harvested mechanically at their optimal maturity, taken of the stalks and put in tanning drums followed by the adding of sulfites – Cold maceration for 3 to 4 days to extract the colour and the fruity notes. Followed by 5% bleeding in the vat. Alcoholic fermentation between 26°C and 30°C. The wine is pumped over the mark with aeration twice daily – Fermentation for 25 days. Ageing in French oak barrels 100% new.*

75 cl  
37,5 cl  
magnum

carton de 6  
carton de 12  
carton de 6

## DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Robe profonde et noire, explosion de fruits au nez, cassis, mûres, épices. Les tannins charment le palais par leurs puissances et leur gras. La finale est ample, charnue et concentrée.

*Deep dark color aromas of red fruits explode on the nose with notes of blackcurrant, raspberries and spices. Charming tannins in the mouth, with powerful and intense flavour. Finale is very fleshy, big and much concentrated.*

