

CHÂTEAU LAUDUC

Lauduc

CLASSIC

AOC BORDEAUX CLAIRET

CÉPAGE

GRAPE VARIETY

75% Merlot
25% Cabernet Sauvignon

2022

75 cl
37,5 cl

carton de 6
carton de 12

VINIFICATION

Vendanges mécanique à maturité
- Eraflage, puis passage au fouloir
- Sulfitage sur la vendange en fouloir - Vinification des "saignées" - 24 à 48 heures après le départ de la fermentation alcoolique opération de saignée d'environ 10% du volume de la cuve, puis fin de fermentation du moût séparément - Clarification par le froid pendant 1 hiver et par réfrigération.

The grapes are harvested mechanically at their maturity. The grapes are taken of the stalks and are put in tanning drums followed by the adding of sulfites - Bleeding of the vat, 10% of the volume, 24 to 48 hours after the the beginning of the alcoholic fermentation, then the end of the fermentation of the must, which is done separately, following vinification methods used for white wine in absence of all solid matter. The refining process takes place whilst cold during the winter and through refrigeration.

DÉGUSTATION

CHARACTERISTICS

Superbe présentation d'un éclatant rose marshmallow foncé aux nuances magenta. Nez puissant de purée de fraise aux notes d'airelles et de poivre doux. La bouche attaque franchement, elle est enrobée et harmonieuse, justement acidulée, c'est un panier de fruits rouges où la fraise domine et avec des notes de fruit exotique qui renforcent la complexité aromatique. Belle étoffe avec une structure soyeuse et persistante. Beaucoup d'éclat de fruit dans ce clairet.

A nice color thanks to the skinny dark marshmallow pink with magenta notes. Powerful nose of strawberry mash with blueberry and sweet pepper notes. The mouth is frank, gourmand and harmonious. It's like a red fruit basket where the strawberry is dominated with some exotic fruits notes that strengthen aromatic complexity.

