

CHÂTEAU LAUDUC

Lauduc

CLASSIC

AOC BORDEAUX

CÉPAGE

GRAPE VARIETY

75% Merlot
25% Cabernet Sauvignon

2022

75 cl	carton de 6
37,5 cl	carton de 12
50 cl	carton de 12
magnum	carton de 6

VINIFICATION

Vendanges mécanique à maturité optimum - Eraftage, puis passage au fouloir - Sulfitage sur la vendange en fouloir - Vinification traditionnelle - Fermentation alcoolique entre 26° et 30°C. Remontage biquotidien avec aération (pompe et canne à insuffler) - Cuvaison de 15 à 21 jours (en fonction des millésimes). Clarification par le froid pendant 1 hiver.

The grapes are harvested mechanically at their optimal maturity. The grapes are taken of the stalks and are put in tanning drums followed by the adding of sulfites - Traditional vinification processes are used - Alcoholic fermentation between 26°C and 30°C. The wine is pumped over the mark with aeration twice daily (pump and pipe to be insufflated) - Fermentation for 15 to 21 days (this depends on the vintage of the wine). The refining process takes place whilst cold during the winter.

DÉGUSTATION

CHARACTERISTICS

Le vin présente une couleur pourpre avec un bel éclat. Le nez est intense sur une explosion de fruits tels que la cerise griotte et le cassis associé à des notes épicées (cannelle) mais aussi de la réglisse qui ramène de la fraîcheur. Une bouche ronde et gouleyante avec une belle fraîcheur et une finale sur les fruits et les épices. Un vin plaisir à consommer dès à présent mais qui pourra vieillir quelques années.

The wine has a nice purple colour with a beautiful brightness. This wine displays an intense nose tending towards black fruits such as sour cherries and blackcurrant, associated with spicy flavors (cinnamon) and the freshness of the liquorice. This wine has a full and opulent mouth with a nice freshness and a beautiful finish of black fruits and spices.

