

CHÂTEAU LAUDUC



Lauduc

AOC ENTRE-DEUX-MERS

CÉPAGE
GRAPE VARIETY

55% Sauvignon
45% Sémillon

2023

75 cl
50 cl
37,5 cl

carton de 6
carton de 12
carton de 12

VINIFICATION

Vendanges manuelles dans un laps de temps très court afin que la récolte soit la plus saine possible. Pressurage rapide et immédiat. Sulfitage léger, puis débourbage. Fermentation en cuve avec maîtrise des températures. Élevage sur lies fines en cuves avec un batonnage tout les deux jours afin de développer des arômes plus complexes (fleurs, fruits exotiques) et d'assouplir le vin en bouche. Filtration avant mise.

The grapes are rapidly handpicked so that the crop stays healthy as possible. They are pressed immediately with a pneumatic press in order to respect the grapes. Light usage of sulfites, followed by the decanting of the wine. Fermentation in the vat, whilst controlling temperatures. The maturing process on fine lees in tanks whilst being stirred every two days to bring out more complex flavours (floral and exotic fruits) and to make the wine softer in the mouth. It is filtered before the bottling process.

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Nez de pêche jaune légèrement mentholé, bouche tendue avec du volume, joli gras et de la mache en finale. Gourmand, frais et équilibré !

Yellow peach aromas on the nose with hints of mint, the mouth is tight with good volume.

Nice and full with long finale. Crispy, fresh and balanced !

**En conversion vers
l'agriculture biologique**

