



Château Lalaudéy
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY 2004 – AOC MOULIS



VIGNOBLE

Terroir : Croupe de Bouqueyran, graves tertiaires d'origine pyrénéenne.

Superficie : 8,7 ha en production

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 45 % Merlot - 55 % Cabernet Sauvignon

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha - 10 000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Production annuelle : 40 000 bouteilles

ELEVAGE

100 % en barriques de chêne français de haute futaie

8 tonneliers différents

50 % bois neuf et 50 % un vin

14 mois à 18 mois d'élevage

Filtration légère à la mise en bouteille

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tardives à l'optimum de maturité.

Tri au vignoble, tri après éraflage, pas de foulage, macération préfermentaire, remontages et délestages.

Cuvaison longue.

DEGUSTATION (Guide Hachette des Vins 2008)

Robe très sombre tirant sur le noir. Vanille, baies noires, coing : le bouquet est aussi complexe qu'harmonieux. Ample et souple, la structure élégante fait preuve d'une certaine puissance qui permet d'envisager quelques années de garde.

RECOMPENSES

- **Médaille d'Argent** au Challenge International du Vin 2007
- **Médaille d'Argent** au Concours Mondial de Bruxelles 2007
- **2★** au Guide Hachette des Vins 2008