



*Château Lalaudey*  
Moulis en Médoc

## CHATEAU LALAUDEY 2006 – AOC MOULIS



### **LE VIGNOBLE**

Terroir : Croupe de Bouqueyran, graves tertiaire d'origine pyrénéenne

Superficie : 13,86 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 : 35 hl/ha

Production annuelle : 60 000 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 2010)**

Approche enjôleuse aux arômes de violette, sa petite nuance boisée et son palais gourmand d'un classicisme de bon aloi. Bien construit.

### **RECOMPENSES**

- **Médaille d'or** au Concours Général Agricole de Paris 2008
- **4★ « Highly Recommended »** : noté 17/20 par Decanter Magazine (Février 2009)
- **Noté 86/100 « Very good wine »** par Wine Spectator (Edition du 31 mars 2009)