Château Lalaudey
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY 2007 – AOC MOULIS

LE VIGNOBLE

Terroir : Croupe de Bouqueyran, graves tertiaires 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 2011)

La mention « Grand Vin de bordeaux » souvent présente (et pas toujours justifiée) sur les étiquettes n'est pas usurpée ici. La robe rubis, profonde et brillante, apporte un superbe éclat au verre. Complexe et élégant, le bouquet évoque les fruits rouges mûrs, la vanille et le toasté. Tout aussi fin, charnu et gourmand, parfaitement équilibré entre un boisé fondu et un fruité frais, le palais attaque en souplesse avant de dévoiler des tanins soyeux et de s'étirer en une longue, très longue finale. Ignorant superbement la malédiction du millésime, cette bouteille mérite un séjour en cave de 5 ou 6 ans voire plus.

RECOMPENSES

- **Médaille de bronze** au Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2009
- **Médaille d'argent** au Concours des Grands Vins de France 2010 (Mâcon)
- **Médaille d'argent** au Concours Mondial de Bruxelles 2010
- **« Coup de Cœur » 2**** au Guide Hachette des Vins 2011

SCEA Château Lalaudey – Route de Pomeys – 33480 Moulis en Médoc – FRANCE
Société Civile d'Exploitation Agricole au capital de 500 000 € - SIREN 442 032 611 R.C.S. BORDEAUX
Tél. : +33 (0)5 57 88 57 57 – Fax : +33 (0)5 56 58 06 00 – Mail : lalaudey@chateau-lalaudey.fr
Web : www.chateau-lalaudey.fr