



Château Lalaudey
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY 2010 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS CLASSEMENT 2012)



LE VIGNOBLE

Terrir : Croupe de Bouqueyran, graves tertiaires d'origine pyrénéenne

Superficie : 14 ha en production

Age moyen du vignoble : 25 ans

Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon - 43 % Merlot – 2% Cabernet Franc

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

Rendement : 37,5 hl/ha

Production annuelle : 70 000 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

Beau rouge sombre, nez fin très aromatique, fruité et vanillé. Entrée en bouche dense, du goût et des tannins fins

RECOMPENSES

- **Médaille d'Argent** au Concours Général Agricole de Paris 2012
- **Médaille d'Argent** au Concours Mondial de Bruxelles 2012
- **Noté 86 – 88** par Wine Advocate
- **Noté 89 /100** par Figaro
- **Noté 88 /100** par Grand Jury Européen
- **Noté 86 - 88 /100** par Neal Martin (Wine Journal)