



Château Lalaudéy
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY 2015 – AOC MOULIS (CRU BOUREGOIS CLASSEMENT 2017)



LE VIGNOBLE

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

Superficie : 17 ha en production

Age moyen du vignoble : 25 ans

Assemblage (réalisé avec la collaboration d'Eric Boissenot) :
66% Cabernet Sauvignon – 25.5% Merlot – 5% Cabernet Franc – 3.5% Petit Verdot

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

Rendement : 37,5 hl/ha

ELEVAGE

100 % en barriques de chêne français de haute futaie
5 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.

ŒNOLOGUE CONSEIL

Laboratoire Œnologique BOISSENOT

RECOMPENSES

- Médaille d'**Or** au Challenge International du Vin à Bourg en 2017
- Médaille d'**Argent** au Concours Mondial à Bruxelles en 2017