



Château Lalaudey
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY 2016 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS CLASSEMENT 2018)



13,5% alc.vol.

LE VIGNOBLE

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

Superficie : 17.50 ha en production

Age moyen du vignoble : 25 ans

Assemblage (réalisé avec la collaboration d'Eric Boissenot) :

59% Cabernet Sauvignon – 34% Merlot – 2% Cabernet

Franc – 5% Petit Verdot

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

Rendement : 40 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 2018
- Médaille d'**Or** au Concours de Grands Vins de France à Mâcon en 2018
- Médaille d'**Or** au Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine en 2018
- Médaille d'**Argent** au Concours Mondial de Bruxelles en 2018
- Noté **16.5/20 par Jancis Robinson** : Arômes de fruits rouges dominant en bouche ainsi qu'une touche d'anis et de réglisse. Agréablement complexe et engagé au palais, d'une texture lisse avec des notes de pomme rouge en finale. A boire de 2018 à 2028.
- Noté **88/100 par Neal Martin** : Le 2016 Lalaudey montre un léger manque de maturité au nez qui a besoin de plus de cohésion. Le palais est de taille moyenne aux arômes de fruits noirs, un soupçon de tabac et d'épices avec une finale harmonieuse qui dévoile une bonne concentration sans devenir autoritaire comme certains de ses pairs. Bien. Goûté à la dégustation de cru bourgeois à Londres en 2018. À boire de 2020 à 2032