



*Châteaux*  
*Lalaudey & Pomeys*  
CRUS BOURGEOIS À MOULIS EN MÉDOC

## LE 19<sup>ème</sup> « RESERVE DU GOLF » 2008 - AOC MOULIS



Le 19<sup>ème</sup>  
**Réserve du Golf**  
2008

MOULIS-EN-MÉDOC  
APPELLATION MOULIS-EN-MÉDOC CONTRÔLÉE

mis en bouteille au château

par S.C.E.A. Vignobles Lalaudey et Pomeys  
propriétaire à F-33480 Moulis en Médoc  
[www.chateau-lalaudey.fr](http://www.chateau-lalaudey.fr)

produce of France  
contient des sulfites

13% vol.

750 ml  
L.0802

### **LE VIGNOBLE**

Terroir : graves tertiaire d'origine pyrénéenne  
Age moyen du vignoble : 25 ans  
Encépagement : 65 % Merlot - 35 % Cabernet Sauvignon  
Densité de plantation : 6 600 pieds/ha  
Rendement : 40 hl/ha

### **ELEVAGE**

100 % de barriques de chêne français  
5 tonneliers différents  
1/3 bois neuf, 1/3 un vin, 1/3 deux vins  
12 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**

Belle robe rubis soutenu, concentré et puissant. Les arômes de fruits mûrs se mêlent aux notes grillées et vanillées. Les tanins riches et gras confèrent à ce vin le caractère des grands Moulis

### **GARDE**

5 ans