

BORDEAUX

Château Lafargue

PESSAC - LÉOGNAN

Une histoire,
un terroir



CHATEAU LAFARGUE ROUGE

| | |
|--------------------------|---|
| APPELATION | Pessac - Léognan |
| COMMUNES | Martillac et Saint-Médard-d'Eyrans |
| SITUATION | Sur coteaux graveleux et argilo-calcaires |
| SUPERFICIE | 14 hectares |
| PRODUCTION | 40 000 à 60 000 bouteilles |
| ENCÉPAGEMENT | Age moyen des vignes 20 ans 50 % à 70 % Merlot 20 % à 30 % Cabernet Sauvignon 6 % à 15 % Cabernet Franc 1 % à 5 % Petit Verdot |
| RÉCOLTE | Vendanges parcellaires mécaniques à maturation optimale. Passage sur table de tri, critères phytosanitaires rigoureux |
| VINIFICATION | En cuve inox avec contrôle des températures. Macération pré-fermentaire, fermentation alcoolique, microbullage et fermentation malolactique |
| DURÉE DE CUVAISON | 4 semaines environ |
| VIEILLISSEMENT | Elevage sur lies fines entre 8 et 10 mois en barriques de chênes français avec bâtonnage |

Issu d'un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot, il allie puissance, délicatesse, velouté et raffinement. Il se bonifie avec les années et se consomme sur des viandes et des grillades puis en vieillissant sur des gibiers et fromages fermiers. Il arrive à maturité vers 6-8 ans. Servez-le entre 16 et 18 °C. N'hésitez pas à le carafer jeune afin d'exprimer tout son caractère. Potentiel de garde de 10 à 15 ans selon les millésimes.