

BORDEAUX

Château Lafargue

PESSAC - LÉOGNAN

Une histoire,
un terroir



CHATEAU LAFARGUE ROUGE

APPELLATION Pessac - Léognan
COMMUNES Martillac et Saint-Médard-d'Eyrans
SITUATION Sur côteaux 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 CUIVISON 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 carafier jeune afin d'exprimer tout son caractère. Potentiel de garde de 10 à 15 ans selon les millésimes.