

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Lafargue

SCEA CHÂTEAU LAFARGUE

Familles LEYMARIE et PEYROUT

Propriétaires Récoltants

9 impasse de Domy

33650 MARTILLAC

E-mail : contact@chateaulafargue-france.com

Internet : www.chateaulafargue-france.com

PESSAC-LÉOGNAN



ROUGE 2022

Mise en bouteilles les 9 et 10 juillet 2024, 423.30 HL

PROPRIETE

Propriété familiale depuis 5 générations située au cœur de l'appellation Pessac-Léognan sur les communes de Martillac et Saint Médard d'Eyrans.

15 hectares au total.

Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) en juin 2015, 2018 et 2021.

PARCELLES

12 hectares de graves sablo-argileuses, âge moyen 25 ans.

Rendements 51.5 HL/Ha

SELECTION

68 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 9 % Cabernet Franc et 3 % Petit Verdot.

VINIFICATION

En cuves inox avec thermorégulation. Longue fermentation avec macération. Micro-bullage.

VIEILLISSEMENT

12 mois en barrique de chênes français. 1/3 chaque année.



Dégustation

Belle robe pourpre profonde aux reflets violacés. Le nez démarre sur une très belle intensité de fruits noirs, mûrs. De la fraîcheur également apportée par une note graphite, minérale. L'entame de bouche est souple, évoluant sur des tanins mûrs, fins et élégants, avec beaucoup d'onctuosité, de volume, marque du millésime. Les retours de bouche sont surtout sur des fruits noirs, la gourmandise associée à une belle sucrosité en finale. Le vin présente un bel équilibre d'ensemble ainsi qu'une très bonne longueur et persistance aromatique.

VIEILLISSEMENT

Garde 2029/2039

DISTINCTIONS

1 ★ Étoile Guide Hachette des Vins 2026

"Une robe profonde, des arômes discrets mais gourmands de cacao en poudre et d'épices, un palais accueillant, ample, riche et rond, d'une séduction immédiate: un bon Pessac, facile d'accès, à déguster avant les cuvées haut de gamme du château."

METS

Se marie avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages fermiers. Servir entre 16°C et 18°C.