

BORDEAUX

Château Lafargue

PESSAC - LÉOGNAN

Une histoire,
UN TERROIR

CHATEAU LAFARGUE BLANC

CUVÉE ALEXANDRE

APPELLATION	Pessac - Léognan
COMMUNES	Martillac et Saint-Médard-d'Eyrans
SITUATION	Sur côteaux graveleux et argilo-calcaires
SUPERFICIE	3 hectares
PRODUCTION	20 000 bouteilles
ENCÉPAGEMENT	70% à 80% Sauvignon 20% à 30% Sauvignon gris
RÉCOLTE	Vendanges manuelles avec tries successives
VINIFICATION	Macération pelliculaire, fermentation alcoolique en barriques en chambre froide
DURÉE	3 semaines environ
VIEILLISSEMENT	Elevage sur lies fines entre 8 et 10 mois en barriques de chênes français avec bâtonnage

Issu de Sauvignon blanc majoritairement et de Sauvignon gris, il offre de la complexité aromatique, de la fraîcheur, du gras, avec une belle tension. Il bénéficie d'un joli potentiel de garde qui lui permet d'être servi différemment au cours de sa vie, jeune, à l'apéritif ou en début de repas sur des fruits de mer, crustacés et entrées diverses, à maturité avec des poissons et viandes blanches, vieux, accompagnant des fromages fermiers.

Servez-le entre 8 et 10 °C jeune et entre 12 et 14 °C à maturité
Potentiel de garde de 7 à 10 ans

