



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 parcelles 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.