

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](mailto:contact@chateaulafargue-france.com)

Internet : [www.chateaulafargue-france.com](http://www.chateaulafargue-france.com)

PESSAC-LÉOGNAN



## ROUGE 2020

Mise en bouteilles 2 juin 2022. 14 % vol.

## PROPRIETE

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

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

## PARCELLES

13.79 hectares de graves sablo-argileuses, âge moyen 22 ans.

Faible rendement.

## SELECTION

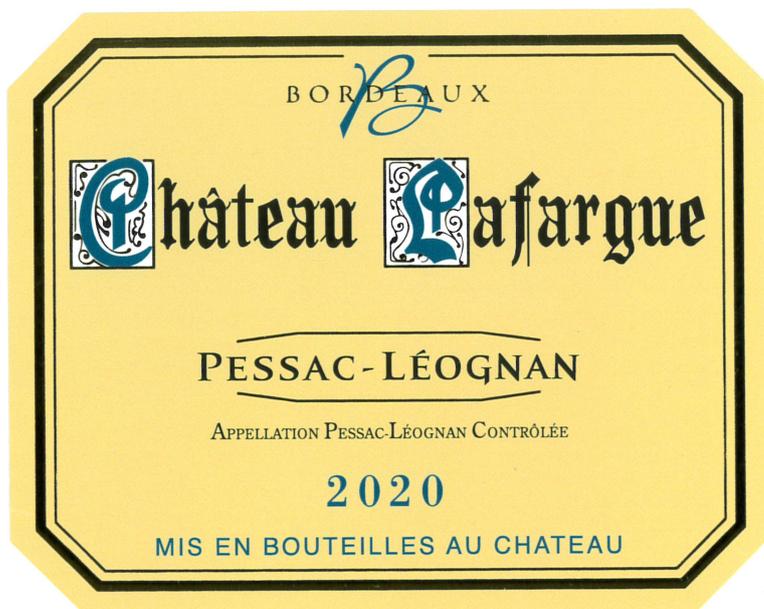
65 % Merlot, 26 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc et 4 % Petit Verdot.

## 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 noire, profonde, intense aux reflets violacés. La palette aromatique est complexe, démarrant sur des épices (poivre noir), des fruits noirs mûrs, et évoluant sur des caractères finement grillés et mentholés. L'attaque en bouche est gourmande, laissant apparaître un très beau volume à l'évolution, associé à une densité tannique mûre contrebalancée par une belle tension. On retrouve en gamme aromatique de bouche le monde des épices (poivre), de la réglisse et des fruits noirs mûrs (cassis, mûre). Belle longueur et persistance aromatique, confirmant un vin avec un très beau potentiel.

## VIEILLISSEMENT

2027/2037

## DISTINCTIONS

## METS

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