



Château Lalaudey
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY 2008 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS CLASSEMENT 2010)



LE VIGNOBLE

Terroir : Croupe de Bouqueyran, graves tertiaires d'origine pyrénéenne

Superficie : 13,86 ha en production

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 45 % Merlot - 55 % Cabernet Sauvignon

Densité de plantation : 6 600 pieds/ha - 10 000 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Production annuelle : 60 000 bouteilles

ELEVAGE

100 % en barriques de chêne français de haute futaie
8 tonneliers différents

50 % bois neuf et 50 % un vin

14 mois à 18 mois d'élevage

Filtration légère à la mise en bouteille

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tardives à l'optimum de maturité.

Tri au vignoble, tri après éraflage, pas de foulage, macération préfermentaire, remontages et délestages.

Cuvaison longue.

DEGUSTATION

Couleur pourpre très lumineuse et intense. Nez jeune de fruits frais, notes boisées et épicées. Bonne structure en bouche, tanins très équilibrés, plus sur la finesse et l'élégance avec des notes de fruits délicats. Aérer avant dégustation.

RECOMPENSES

- **Médaille d'Argent** au Concours Général Agricole de Paris 2010.
- **Médaille d'Or** au Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2010.
- **Médaille de Bronze** au Concours des Grands Vins de France 2011 (Mâcon)
- **Médaille de Bronze** à International Wine Challenge 2011 (Londres)