



Château Lalaudéy
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY 2011 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS CLASSEMENT 2013)



LE VIGNOBLE

Terroir : Croupe de Bouqueyran, graves tertiaires d'origine pyrénéenne
Superficie : 17 ha en production
Age moyen du vignoble : 25 ans
Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon - 43 % Merlot – 2% Cabernet Franc
Densité de plantation : 6 600 pieds/ha - 10 000 pieds/ha
Rendement : 37,5 hl/ha
Production annuelle : 70 000 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

Robe rubis d'une belle brillance, associée à un nez dominé par de jolis fruits sauvages (mûres, cassis). A l'agitation le fruité s'intensifie pour laisser apparaître des notes toastées, grillées voire vanillées. L'attaque est souple, la bouche soyeuse, les tanins subtils, la touche boisée reste discrète. Le milieu de bouche est rond et équilibré, la fin de bouche savoureuse. La persistance aromatique est intéressante pour ce vin qui ne sera pas un millésime de garde mais qui a une bonne dizaine d'années devant lui.

RECOMPENSES

- **Médaille d'Argent** au Concours Général Agricole de Paris 2013
- **Médaille d'Argent** au Concours Mondial de Bruxelles 2013
- **Noté 16 par Jancis Robinson**
- **Noté 88/100 par le Decanter – Mars 2014**