



Château Lalaudéy
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY 2013 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS CLASSEMENT 2015)



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 : 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

C'est la seule bouteille bordelaise vendue avec un filet décoratif. Ce Cru Bourgeois du Médoc millésime 2013 est réussi. Boisé fondu, alliance de puissance et de finesse. Eric Boissenot, le conseiller des plus grands crus de la presqu'île, donne ici tout son savoir-faire pour dompter cabernet sauvignon et merlot.

RECOMPENSES

- **Médaille d'Or** au Concours Mondial de Bruxelles 2015
- **Médaille d'Argent** aux Citadelles du Vin 2015
- **Médaille de Bronze** au Concours des Grands Vins de France Mâcon 2015