



Château Lalaudey
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY 2014 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS CLASSEMENT 2016)



LE VIGNOBLE

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

Superficie : 17 ha en production

Age moyen du vignoble : 25 ans

Assemblage (réalisé avec la collaboration d'Eric Boissenot) :
56.50% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 10% Cabernet Franc – 3.5% Petit Verdot

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

Rendement : 37,5 hl/ha

ELEVAGE

100 % en barriques de chêne français de haute futaie
5 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.

Cuaison longue.

ŒNOLOGUE CONSEIL

Laboratoire Œnologique BOISSENOT

NOTES DE DEGUSTATION

Robe concentrée, reflets rubis jeune. Nez boisé vanillé fin secondé par des notes de pruneau, de cassis et d'iris. Bouche d'une belle sensualité grâce à une palette fruitée tendre et pure, fraîche et croquante, sur une belle allonge finale. Sain et bon.

Belle cassis et le nez à la vanille, il est assez serré et tannique à ce jour. Vous devez être un peu patient pour que cela brille aussi brillamment qu'il le sera. *James Suckling 02/2017*

RECOMPENSES

- Noté **87-89** dans le Top 100 spécial Crus Bourgeois par Gilbert et Gaillard
- Noté **89/100** par Gilbert et Gaillard
- Noté **89** par James Suckling en février 2017
- Médaille d'**Or** au Concours International 2016 Gilbert et Gaillard
- Médaille d'**Argent** au Concours des Grands Vins à Mâcon en 2016
- Médaille d'**Argent** aux Citadelles du Vin de Blaye en 2016
- Médaille de **Bronze** au Challenge International du Vin en 2016