



Châteaux
Lalaudéy & Pomeys
CRUS BOURGEOIS À MOULIS EN MÉDOC

LE 19^{ème} « RESERVE DU GOLF » 2008 - AOC MOULIS



Le 19^{ème}
Réserve du Golf
2008

MOULIS-EN-MÉDOC
APPELLATION MOULIS-EN-MÉDOC CONTRÔLÉE

mis en bouteille au château

par S.C.E.A. Vignobles Lalaudéy et Pomeys
propriétaire à F-33480 Moulis en Médoc
www.chateau-lalaudey.fr

produce of France
contient des sulfites

13% vol.

750 ml
L.0802

LE VIGNOBLE

Terroir : graves tertiaire d'origine pyrénéenne
Age moyen du vignoble : 25 ans
Encépagement : 65 % Merlot - 35 % Cabernet Sauvignon
Densité de plantation : 6 600 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha

ELEVAGE

100 % de barriques de chêne français
5 tonneliers différents
1/3 bois neuf, 1/3 un vin, 1/3 deux vins
12 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

Belle robe rubis soutenu, concentré et puissant. Les arômes de fruits mûrs se mêlent aux notes grillées et vanillées. Les tanins riches et gras confèrent à ce vin le caractère des grands Moulis

GARDE

5 ans