



Château Lalaudey
Moulis en Médoc

L'ESTIVAL DE LALAUDEY - AOC BORDEAUX ROSE



LE VIGNOBLE

Terroir : Croupe de Bouqueyran, graves tertiaire d'origine pyrénéenne.

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 20 % Merlot - 80 % Cabernet Franc

Densité de plantation : 6600 pieds/ha

Production annuelle : 2500 à 5000 bouteilles

VINIFICATION

Vendanges manuelles.

Tri au vignoble, tri après éraflage, pas de foulage, saignée après macération courte.

Fermentation à basse température de 18°C.

Pas de fermentation malolactique.

DEGUSTATION

Couleur rosée légèrement soutenue par des reflets cerise. Des arômes délicats rappellent l'expression du fruit. Une attaque fraîche et nerveuse, des notes épicées et mentholées en finale.

Un très beau vin d'été qui accompagnera vos apéritifs, grillades, poissons ou fruits de mer.

A déguster à une température de 10-12°C.