

BORDEAUX

Château Lafargue

PESSAC - LÉOGNAN

Une histoire,
UN TERROIR

CHATEAU LAFARGUE PRESTIGE

- APPELLATION** Pessac - Léognan
- COMMUNES** Martillac et Saint-Médard-d'Eyrans
- SITUATION** Sur côteaux graveleux et argilo-calcaires
- PRODUCTION** 5 000 à 10 000 bouteilles
- ENCÉPAGEMENT** 60% à 70% Cabernet sauvignon
25% à 30% Merlot
10% à 15% Cabernet franc
- RÉCOLTE** Vendanges parcellaires à maturation optimale. Passage sur table de tri, critères phytosanitaires rigoureux
- VINIFICATION** En cuve inox avec thermo-régulation. Longue fermentation avec macération. Microbullage
- DURÉE DE CUIVISON** 4 semaines environ
- VIEILLISSEMENT** Elevage de 16 à 18 mois en barriques de chêne français

Cette cuvée issue d'une sélection de vieilles vignes de plus de 40 ans qui apportent puissance, finesse et raffinement, bénéficie d'une belle aptitude au vieillissement mais peut aussi être bue jeune.

Servez-le autour de 16 °C.

Carafez 2 heures à l'avance

Potentiel de garde de 15 à 20 ans.

