Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS ŌENŌ

CHÂTEAU LAFFITE-LAUJAC

Médoc 2015

31,50$
* Prix de détail suggéré

Code produit	969584
Prix licencié	28.61$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Bordeaux
Appellation	Médoc
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 60 %
Cépage(s)	Merlot 35 %
Cépage(s)	Petit Verdot 5 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	2
Fermeture	Liège
Durée de vieillissement	30% pendant 12 mois sur chêne français « Mis en bouteille au Château »
À boire	Prêt à boire, mais potentiel de vieillissement jusqu'à 10 ou 15 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le vaste domaine de Laujac, au cœur du Médoc, s'étend sur une superficie totale de 400 hectares dont 75 hectares de vigne.

Il englobe deux vignobles classés crus bourgeois en 1932 : celui de Laujac sur la belle croupe de graves filtrantes, assurant un excellent drainage naturel, et celui de Laffitte dans les sols argilo-calcaires proches du village de Bégadan.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, le Château Laffitte Laujac s'ouvre sur des notes de menthe et d'épices puis laisse place aux fruits noirs. L'attaque est vive et fine. Les tanins sont puissants et délicats. Les arômes de fruits rouges sont légèrement confiturés en bouche. Ce vin est puissant et équilibré.
Accord Mets et Vins :
Ce vin s'accordera très bien avec un tournedos Rossini, une escalope

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

de veau à la crème, une salade aux gésiers confits, des fromages affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

1 étoile au Guide Hachette 2019 avec la mention Vin Très Réussi pour le millésime 2015

« L'avis du Guide Hachette des Vins
Si le bois est toujours présent, il est déjà suffisamment bien intégré pour laisser s'exprimer un fond de fruits noirs à l'olfaction, ainsi que le caractère rond et gras d'un palais bien concentré, porté par une structure tannique bien en place »

ÉLABORATION DU PRODUIT

Remontages :
- 2 volumes de cuve en 2 fois - Cuves Inox thermorégulées
- Température de fermentation : 26/28°c

Maceration : 3 à 4 semaines en cuves
Presse : Cage verticale