

BORIE-MANOUX

Château Laujac

MÉDOC

2018



Le domaine a été construit en 1805 et classé monument historique français. Avec ses 35 ha de vignes, d'une moyenne d'âge de 30 ans, le Château Laujac est "Cru Bourgeois" depuis 1932. En 1852, la famille Cruse achète le Château Laujac pour son vignoble. Vanessa Cruse qui est la 6ème génération vient de reprendre le domaine en 2013. Son mari René-Philippe Duboscq gère le domaine.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :
Graviers et calcaire

ENCÉPAGEMENT :
65 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot
5 % Petit Verdot



VINIFICATION

Cuvaison en cuves inox à 26/28°C pendant 3 à 4 semaines. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français.



DÉGUSTATION

Couleur noire. Nez intense, fin, au fruité pur et mûr. Belle entrée en bouche moelleuse. Le vin s'élanche sur un corps droit et très savoureux, avec du goût, une texture serrée, mais sans angle. De la profondeur.

ASSEMBLAGE 2018 :

50 % Merlot
40 % Cabernet Sauvignon
10 % Petit Verdot



ACCORDS

Plats en sauce, viandes et poissons grillés, fromages. Servir à 17-18°.



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux
Tel : 05 56 00 00 70
Site web : www.borie-manoux.com

