

CHÂTEAU LAUDUC



CHATEAU *Lauduc*

AOC BORDEAUX ROSÉ

CÉPAGE

GRAPE VARIETY

85% Cabernet Franc
15% Merlot

2023

75 cl	carton de 6
50 cl	carton de 12
37,5 cl	carton de 12

DÉGUSTATION *CHARACTERISTICS*

La couleur est d'un rose pâle saumoné avec des reflets cuivrés. Nez subtil de fraise écrasé mais aussi de fleur d'acacia ainsi que d'agrumes qui amène de la complexité, de la finesse et de la gourmandise. Une bouche ample et suave avec une belle attaque ronde suivi par un milieu de bouche acidulé et frais et une finale sur le zeste de Kumquat et de mandarine très rafraichissant. Un vin sapide, fin et élégant. Un vin à consommer dès à présent.

This wine has a nice pale salmon pink colour with copper highlights. The nose is a subtle balance of fruits and acacia flowers. The notes of citrus fruits bring complexity, finesse and a beautiful savoriness. The mouth is full and opulent. The attack is round, then the midpalate reveals a nice acidity and the finish brings a beautiful freshness,

VINIFICATION

Vendanges nocturnes pour préserver le fruité des raisins – Erafilage et passage rapide au fouloir afin de ne pas oxyder la vendange – Pressurage pneumatique inerté sans macération – Leger débourage avant fermentation en cuves inox entre 16° et 18°. Élevage sur lies fines durant 3 ou 4 mois avec batonnage avant mise en bouteille.

Harvested at night to preserve the fruitiness of the grapes. Rapid stemming and transition to the crusher does not allow for oxidation. Pneumatic pressing without maceration. Minimal filtering and deslagging is performed before the fermentation process begins in steel vats at between 16° and 18°. Aged on fine lies during 3-4 months before bottling.

