



Château Lalaudey
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY – AOC MOULIS



Le Vignoble :

Terroir : Croupe de Bouqueyrans, graves tertiaire d'origine pyrénéenne.
Superficie : 8,7 ha en production
Age moyen du vignoble : 25 ans
Encépagement : 45 % Merlot - 55 % Cabernet Sauvignon
Densité de plantation : 6 600 pieds/ha - 10 000 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha
Production annuelle : 40 000 bouteilles

Élevage :

100 % de barriques de chêne de haute futaie
8 tonneliers différents
50 % bois neuf et 50 % un vin
14 mois d'élevage
Collage au blanc d'œuf
Filtration légère à la mise en bouteille.

Vinification :

Vendanges manuelles, tardives à l'optimum de maturité. Tri au vignoble, tri après éraflage, pas de foulage, macération préfermentaire, remontages et délestages. Cuvaison longue.

Dégustation :

Belle robe aubergine à reflets violets. Très flatteur, rond et puissant, ample et élégant. Les tanins riches et gras confèrent à ce vin le caractère des grands Moulis. Sa finesse et son équilibre lui permettent d'être apprécié dès les premières années ou gardé quelques années.

Récompenses :

Château Lalaudey 2002 :

- 2* au Guide Hachette des Vins 2006

Château Lalaudey 2003 :

- 1* au Guide Hachette des Vins 2007
- Médaille d'argent au Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2006

Château Lalaudey 2004 :

- Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2007
- Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2007
- 1* au Guide Hachette des Vins 2008

Château Lalaudey 2005 :

- Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2007
- Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2008
- Médaille d'argent au Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2008
- Noté 85/100 « Very good wine » par Wine Spectator (Mars 2008)
- 1* au Guide Hachette des Vins 2009

Château Lalaudey 2006 :

- Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2008