



CHÂTEAU LALAUDEY MOULIS

VIGNOBLE

Appellation: *A.O.C Moulis*

Localisation: *Moulis*

Reprise Propriété: *1997*

1er Millésime: *1998*

Superficie: *6,5 ha*

Age moyen du vignoble: *25 ans*

Densité de plantation: *de 6 600 à 10 000 pieds/ha*

Rendement: *50 hl/ha*

Encépagement: *45% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon*

Terroir: *Graves et argilo-calcaire*

Production annuelle: *45 000 bouteilles*

VINIFICATION

Vendange éraflée.

Les fermentations sont faites en cuves inox thermo régulées durant 6 à 10 jours en fonction des millésimes.

La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines afin d'extraire tout le potentiel qualitatif du terroir.

ELEVAGE

100% Barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.
6 tonneliers différents

50% Bois neuf

14 à 18 mois d'élevage en fonction des millésimes

Le vin est collé et filtré.

TEMPS DE GARDE

Maturité: 6 à 10 ans

Château Lalaudey pourra être conservé une bonne dizaine d'année.

Karin et Régis Bernaleau