



Château Lalaudey
Moulis en Médoc

CHATEAU LALAUDEY 2009 – AOC MOULIS (CRU BOURGEOIS CLASSEMENT 2011)



LE VIGNOBLE

Terroir : Croupe de Bouqueyrans, graves tertiaires d'origine pyrénéenne

Superficie : 13,86 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 : 35 hl/ha

Production annuelle : 60 000 bouteilles

ELEVAGE

100 % en barriques de chêne français de haute futaie

8 tonneliers différents

50 % bois neuf et 50 % un vin

14 mois à 18 mois d'élevage

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.

DEGUSTATION (Guide Hachette 2013)

Patrick Meynard, spécialiste du filet décoratif pour les bouteilles, a repris ce cru en 2007 et a su tirer la substantifique moelle de ce beau terroir de graves. Son 2009 en témoigne par sa couleur, sombre et intense, comme par son bouquet, complexe, avec de puissantes notes vanillées et grillées et de délicates touches de cassis, celui-ci annonce un palais riche, ample, et gras, aux arômes de fruits rouges confiturés. Un vin au solide potentiel qui appelle 5 à 8 ans de garde pour gagner en fondu.

RECOMPENSES

- **Noté 87 – 90 / 100** par Wine Spectator
- **Noté 15,5 / 20** par Decanter
- **Médaille d'Or** au Concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2011
- **3*** au Decanter Magazine – Février 2012
- **Noté 90 / 100** par le Wine Spectator - Mai 2012
- **Noté 2*** par le Guide Hachette 2013