

Château Lacombe Noaillac

Médoc Cru Bourgeois

Autour d'une belle demeure bâtie en 1834, le vignoble planté entre 1979 et 1982, surplombe l'estuaire de la Gironde et se trouve à moins de 10 Km de l'océan qui régule son climat. Propriété personnelle de Jean-Michel Lapalu, le château a rejoint les autres domaines du groupe Lapalu en 1996. Le style de Lacombe-Noaillac reste avant tout dominé par la notion de plaisir. Des arômes frais ronds et souples permettent de servir ce vin dès la mise en bouteille deux ans après les vendanges.



Superficie du vignoble du Château Lacombe Noaillac :
26 hectares.

Sol :
Graves garonnaises du quaternaire.

Encépagement :
62 % Merlot, 22 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 6 % Petit Verdot.

Densité moyenne de plantation :
5 500 pieds/hectare.

Age moyen des vignes :
32 ans.

Vinification :
En cuves inox thermo-régulées. Cuvaisons longues de l'ordre de 4 semaines.

Élevage :
En barriques de chêne.

Maison Antoine Moueix - Route du milieu - 33 330 Saint-Émilion - France - Tel. : +33.5.57.55.58.00

