



Depuis 1763

AOC Designation : Côtes de Bordeaux rouge
Surface du vignoble en Production : 45 Ha

Encépagement : 75% MERLOT
 15% CABERNET SAUVIGNON
 10% CABERNET FRANC

Sols: 40% Graves caillouteuses, 30% Argilo-calcaire, 30% Graves fines siliceuses

Vinification : Macération & fermentation en cuves inox
 Elevage en barriques bordelaises

Production Annuelle: 250 000 bouteilles

95% des ventes directes à l'export.

Château Lafitte 2014, Dégustation Michel Rolland :

« Très jolie robe rubis aux reflets violines.

Le nez dévoile beaucoup de complexité et de finesse.

Marqué par des notes de fruits mûrs, puis évoluant ensuite sur des notes épicées et torréfiées.

L'attaque en bouche est charnue et onctueuse, le milieu est généreux mais bien équilibré. Une bonne texture accompagnée d'une belle vivacité, apportent à ce vin une réelle capacité de vieillissement.

La finale est charmeuse et juteuse, ce qui lui permettra d'être apprécié assez rapidement »

M. Philippe MENGIN, Propriétaire.

Château Lafitte



33360 Camblanes&Meynac

☎ : +33 5 56 20 77 19

Mail : info@chateaulafitte.fr

www.chateaulafitte.fr